DEVINO

Revista Bimestral - Año 1-Número 5

REVISTA DEVINO - STAFF

Director y Editor:
Hugo Fontán

Staff:
Martín Fontán
María Gimena Viera
Sergio Di Lorenzo
Pablo Fureí
Diego Fontán
Angel Quartucci
Stella Maris Czerniakiewicz
Gustavo Carreras
Adrián Digoani
Soledad Lalli
Miguel A. Libonati
Stella Maris Herrera

Agradecemos especialmente
Lic. Angel Mendoza

Arte de Tapa:
Diego Fontán y María Gimena Viera

Sección Historia del Vino:
Dr. Angel Quartucci

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

Fotos y diseño de imágenes:
Diego Fontán

Diseño Gráfico :
María Gimena Viera
Dis. en comunicación Visual U.N.L.P.

Depto Comercial:
Stella Maris Czerniakiewicz

Impresión:
Imprenta Gráfica (4711-9017)

Avisos, Notas y Publicaciones:
Vinoteca Devoto (Baigorria 4612)
Tel: 4639 - 5256
www.vinotecadevoto.com.ar
Email:
vinotecadevoto@fibertel.com.ar
revistadevino@yahoo.com.ar

Distribución en Cap Fed:
Producciones Chagna

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
Pocho Palmer
María Fernanda Di Tomaso
Jessica Amaya Bancora
Norma Caligiore
Ricardo Ponce
Daniel Fargui
Carlos Bórbore
Damián Matsuyama

Autoridades y personal Shopping Devoto

Finca La Sala - Tinogasta, Catamarca
Diego Fontan

Amanece que no es poco

Hay momentos y eventos que marcan el rumbo de una marca, y la inauguración de una nueva sucursal de Vinoteca Devoto en Devoto Shopping no es una excepción. En este recorrido, y sobre todo para llegar a este punto de partida, se contó con el interés, apoyo y participación de diferentes sectores. Muchas gracias.

devoto shopping
mucho mas cerca

"Es ideal animarse a nuevas propuestas."

Sebastián Zuccardi es uno de los cuatro integrantes de Alma 4, donde dieron vida a innovadores espumantes. Fueron elaborados por el método tradicional, que consiste en realizar la segunda fermentación en la botella donde esperará hasta ser consumido.

Sebastian, cuales fueron los inicios del proyecto Alma 4?
Empezamos con Alma 4 hace ya 5 años. Ibamos al colegio secundario con orientación enológica, el Liceo Agrícola, es un colegio de la universidad. Ahí mismo empezamos un pequeño proyecto de elaboración de vinos espumantes. Se elaboraban en forma experimental y luego se vendían a profesores, etc. Una vez que terminamos el secundario, Mauricio, Agustín y yo empezamos a estudiar agronomía y Marcela empezaba arquitectura. Queríamos seguir, nos gustaba la idea de realizar espumantes. Son Champagnes, pero no se puede denominar de esa manera porque es una región puntual de Francia. Entonces decidimos seguir, y mis padres, al tener la bodega Familia Zuccardi, nos prestaron las instalaciones.

Cuál es el concepto fundamental de Alma 4?
Es realizar espumantes de alta calidad, elaborados según el método tradicional o Champenoise, pero queriendo buscar identidad nacional, trabajando con variedades Chardonnay o Pinot Noir, pero también otras variedades, realizando espumantes tintos de Bonarda, Sangiovese y Syrah.
También espumantes blancos de Viognier, Sauvignon Blanc. Hoy tenemos una gama de productos interesantes y diferentes.

Tienen pensado realizar otro tipo de productos?
Por ahora no, solamente espumantes y seguimos focalizados en seguir realizándolos debido a que tenemos todavía mucho por hacer con ellos.

Cuáles son las líneas de espumantes Alma 4?
Todos nuestros espumantes tienen más de 15 meses sobre borras, estamos hablando de más de un año de contacto con las levaduras. Tenemos también de más de 3 años sobre borras que vamos a estar lanzando. También espumantes muy frescos: un Rosé cien por ciento Pinot Noir y un Viognier. Los presentamos cuando cumplieron 15 meses, porque en ellos queremos algo de complejidad pero más que nada frescura en esa línea. También hay un espumante Chardonnay con paso por roble francés, corte 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay con varios años sobre las borras.
Los espumantes tintos son una novedad, nuestro Bonarda tiene como secreto un licor de expedición de 15 gramos de azúcar, y uno pensaría que es demasiado, pero cuando con los taninos característicos y el azucar, no se siente tanto, es amable al paladar.
Cuando empezamos con Alma 4, la idea fue desde la elaboración hasta comercialización, empezamos a vender en lugares muy puntuales,.
Son espumantes particulares, para la gente que toma poco champagne o no le gusta, es ideal para animarse a propuestas nuevas. Para los consumidores habituados al Champagne es ideal al ser una nueva opción, diferente.

BODEGA
FAMILIA ZUCCARDI
ARGENTINA

Cortes y Cortos

Ciclos de documentales en Vinoteca Devoto

Cortes y Cortos: un espacio de difusión para los amantes del vino y del cine documental.

Proyección de material inédito en la cava de degustación de Vinoteca Devoto, con el ideal maridaje de líneas de vinos de distintas bodegas .

Informes sobre fechas de los ciclos:
vinotecadevoto@fibertel.com.ar
www.vinotecadevoto.com.ar

Si bien no existe una norma estricta, podría decirse que la duración de los cortometrajes va desde menos de un minuto hasta los 30 minutos. Las películas de entre 30 y 60 minutos son ***mediometrajes****. A partir de una hora de duración se las considera* ***largometrajes****. Uno de los grandes problemas del corotometraje es la ausencia de un mercado definido para estas obras. Son aún pocos los circuitos de exhibición comercial de cortometrajes pese a que los distintos concursos y festivales de cine sigan creciendo.*

BODEGA

DESCUBRA UN VARIETAL PURO

Bodega El Rosal de San Rafael, Callao 1950, (CP 5.600), Mendoza, Argentina
Tel/Fax: + 54 2627 439997 / www.bodegaelrosal.com.ar / info@bodegaelrosal.com.ar

"...La única cosa que no cambia es la risa. El hombre siembra, y recoge siempre tragedia; pone en la tierra semillas que valora en mucho, que son él mismo, ¿y cuál es su cosecha? Algo acerca de lo cual no ha podido aprender nada, algo que lo supera. El hombre sabio es aquel que sabe retirarse del mundo, cualquiera que sea su vocación, y reír. Si tienes dinero, gástalo: ya no tienes dinero. Sólo la risa se renueva a sí misma como la copa de vino de la fábula". El Sacerdote, de W. Faulkner

William Faulkner

William Faulkner, escritor estadounidense, nació en 1897 en Mississippi, Estados Unidos. Ahí creció y fue fuertemente influenciado por el raro ambiente del sur del país, Es donde radica la inspiración de varias de sus obras durante su período más creativo se nutre de personajes barrocos. A partir de la publicación en 1929 de ***Sartoris***, donde crea un pueblo ficticio del sur. En ***El Sonido y la Furia*** (1931) ya demuestra gran madurez en su original e intrincado estilo.
Otras obras importantes son *Absalom, Luz de Agosto* y *Mientras Agonizo.*
Continuó escribiendo, tanto novelas como cuentos, hasta su muerte en Oxford, el 6 de julio de 1962.
En sus trabajos destacan el drama psicológico y la profundidad emocional, con una larga prosa, además de un léxico meticulosamente escogido.
Como otros autores prolíficos, sufrió la envidia y fue considerado rival de **Hemingway** *(sus largas frases contrastaban con las cortas y rotundas frases de Ernest Hemingway)*

Considerado probablemente el único modernista americano de la época siguiendo la tradición experimental de escritores europeos como **Joyce**, **Virginia Woolf** y **Proust**, conocido por su uso de técnicas literarias innovadoras, como el monólogo interior, la inclusión de múltiples narradores o puntos de vista y saltos en el tiempo dentro de la narración.

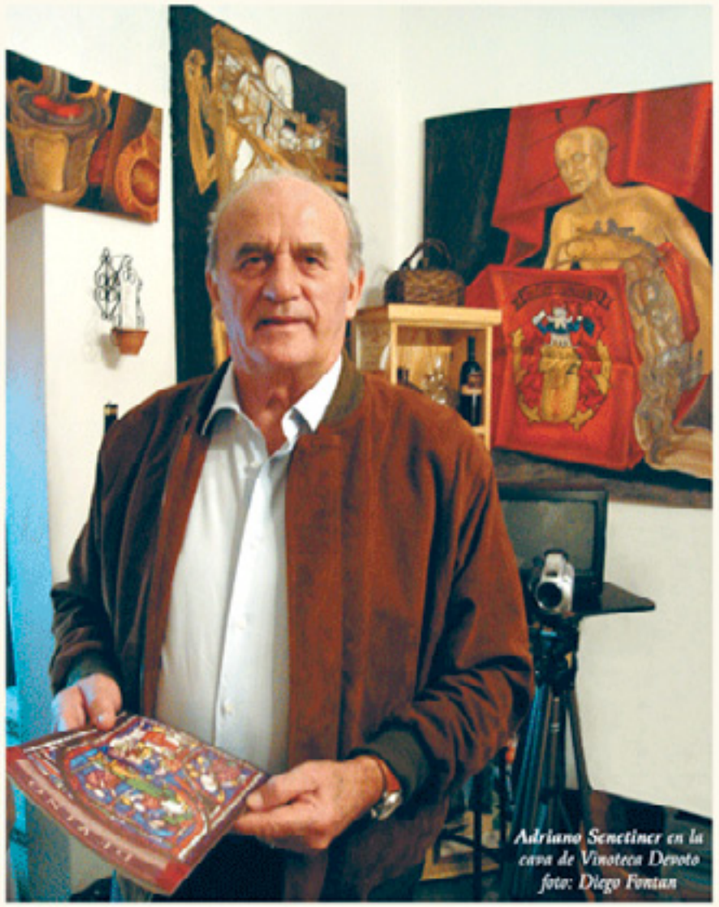
Premio Nobel de Literatura
En 1949 le entregaron el premio Nobel de Literatura, Había estado bebiendo durante muchos días antes de su viaje a Suecia. Cuando entraba en uno de sus episodios alcohólicos no salía de la cama y había que alcanzarle vaso tras vaso del Bourbon sureño que consumía ansiosamente. Igual que Hemingway y Scott Fitzgerald se convirtió en un empedernido bebedor de whisky. Su discurso del Nobel fué conmovedor, pero apenas se le entendía. Al otro día publicaron el agradecimiento de gran repercusión También recibió el premio Pulitzer.

Inspiración en el cabaret.
En una entrevista manifestó que el mejor empleo que tuvo fue el de administrador de un cabaret, porque era un sitio tranquilo a la mañana, lo cual le permitía escribir. Ahí se sentía libre del temor y del hambre, disfrutaba de cierto respeto de la policía y los delincuentes.

"..Mi propia experiencia me ha enseñado que los instrumentos que necesito para mi oficio son: papel, tabaco, comida y un poco de whisky...pero tiene que ser whisky escoces, ya no quiero saber más del Bourbon y esas cosas.."

Extra Brut

METODO TRADICIONAL / GRUPO CODORNIU



Adriano Senetiner en la cava de Vinoteca Devoto
foto: Diego Fontan

Entrevista a Adriano Senetiner, visitando Vinoteca Devoto
(Primera parte)

Adriano Senetiner, figura importante en industria vitivinícola argentina, fundador en 1958 de bodega ***Nieto Senetiner****, hoy está al mando de* ***Viniterra****, bodega de prestigio y gran reconocimiento tanto en el mercado interno como en los países a donde exporta.*

Adriano, como ve la actualidad en la industria del vino con respecto al consumo interno?
Actualmente la oferta de vinos en el mercado es muy variada, y satisface más al consumidor.
Es notable la cultura de consumo que se ha incorporado en el último tiempo. Hace unos años atrás el consumidor era desconocedor de lo que había detrás de un vino o dentro, hoy se quiere informar, se ha despertado la curiosidad de los diversos tipos de vino, las características y por el origen, donde se ha desarrollado un turismo gastronómico muy interesante.
La calidad de los vinos por parte de la mayoría de las bodegas, en todos los rangos de precios ha aumentado y vemos que sigue aumentando. Sin embargo, advierto con cierta preocupación que hay una sobreoferta de marcas o etiquetas que en el mediano y largo plazo puede llegar a reducirse considerablemente.

Cada vez hay mayores exportaciones de vinos pero no hay necesariamente una política eficaz de exportación del país en conjunto, ¿a que se debe?
La realidad en la actualidad es que necesitamos un mayor esfuerzo en conjunto y no sólo de los sectores privados sino de los públicos. Que comprendan que economías regionales como la cuyana o la salteña son importantes, que tengan el reconocimiento de lo que significa producir bienes para la exportación. Es bastante incongruente la posición de que, un sector con tanto valor agregado y que exporta sea gravado con aranceles como cualquier otro commoditie. No estamos de acuerdo con tener que competir con países que muchas veces han sido subsidiados o alentados por políticas oficiales. En nuestro caso no ha sucedido eso, más bien nos vemos en condiciones de inferioridad. Esa es una incongruencia absoluta. Además hay que tratar de difundir, a niveles de las embajadas, del gobierno de que la Argentina es productora de vinos, algo que no conoce el mundo.

Actualmente está al mando de la bodega Viniterra, ¿como encaró este nuevo desafío?
Se trata de un proyecto que nació hace siete años atrás, que con la experiencia de mi gestión anterior lo estoy llevando adelante con toda la paciencia y el esfuerzo que demanda insertar una marca en el mercado, sobre todo hoy en día que existe una sobreoferta de productos. Pero soy optimista. Contamos con una amplia variedad de productos entre champagne, vinos, y espumantes de gran calidad y originalidad, como es el caso del **espumante Terra Malbec**, muy recomendable.
Viniterra es una bodega de capacidad media, contamos con la posibilidad de producir 3,5 millones de litros. Hoy en día el proyecto continúa con más inversiones, estamos en un plan de expansión este año incorporamos mil metros cubiertos al establecimiento y nuevas hectáreas de viñedos de variedades no tan conocidas en la Argentina como la **Carmenére**. Espero que este proyecto siga en buen camino, creciendo día a día.

Entrevista a Angel Mendoza:

En el distrito de Maipú, Mendoza, en las sierras de Lunlunta cercano al río Mendoza se encuentra la bodega ***Domaine St. Diego****, propiedad de Angel Mendoza y su familia.*
Reconocido como uno de los enólogos más importantes del país, trabajó en grandes firmas como ***Pulenta y Trapiche****, en la actualidad Angel posee su propia bodega, realizando vinos de alta gama, de gran personalidad y espumantes bajo el método Champenoise, estos últimos a cargo de su hijo Lucas.*
Revista Devino entrevistó a Angel en su bodega, una extensa charla en la cual las anécdotas fluyen con calidez.

Angel, cuál es el origen del nombre de su bodega Domaine Saint Diego?
Es una historia triste, le puse el nombre Domaine Saint Diego a esta bodega, en honor al hermano menor de mi mujer, que falleció trágicamente. Hacía pocos años que nos habíamos casado con mi mujer, y el falleció en la montaña no muy lejos de aquí... entonces, en honor a él llamamos a esta propiedad Domaine Saint Diego.
En 1992 la compramos, armando toda la bodega y realizando una modificación total, por ejemplo las viñas de la región son bajas, y nosotros emprendimos algunos conceptos de la fisiología de la vid, empleando el sistema de terrazas, dándole mayor altitud.
Respeto mucho a los hombres del vino, porque sé el sacrificio que cada uno hace por su bodega, por ejemplo la bodega Familia Zuccardi, yo creo que es el verdadero modelo de bodega enológica y cultural, es la bodega más rica en conceptos y desafíos. Mientras los otros bodegueros aristócratas ignoraban a la bodega Familia Zuccardi en el pasado, ellos los pasaron por arriba, y ahora no los van a alcanzar.

Viñedos y olivares

Angel Mendoza: Parece mentira, pero para la vid, producir un kilo de uva en todo el ciclo vegetativo necesita 600 litros de agua en los 6 meses de desarrollo. Entonces hay que ser inteligente en proveerla.
Por el grosor de los olivos que se encuentran aquí en Lunlunta, donde esta Domaine Saint Diego, ha habido 100 años de proyecto vitivinícola.
A partir de una colonización de esta región de Lunlunta, realizada por franceses. Aunque parezca mentira, en esta región hay muchas familias francesas que desarrollaron toda la zona. Da toda la sensación de que una colonia francesa hubo hace mucho tiempo aquí.

Historia de la iglesia y las prostitutas

Un símbolo típico de Lunlunta es la iglesia cincuentenaria, que arriba en los viñedos en terrazas se puede divisar bien, la iglesia hace poco cumplió los cincuenta años de la reconstrucción, que la realizó una señora mayor, productora de vinos que tiene una historia maravillosa, ya que **era una viuda francesa cuya fortuna la hizo promoviendo la prostitución** en la zona, en la ciudad Mendoza, patrocinando la prostitución aristocrática, trayendo mujeres francesas. Su fortuna la realizó de esa manera, y por suerte plantó muchas viñas, y muchos de los territorios cercanos a Domaine St. Diego eran de ella.
Cuando la viuda francesa intuyó que iba a fallecer y cerca del final, para no padecer el temor a Dios, se ve que se arrepintió de sus actos y reconstruyó la iglesia.
En ese lugar antes había también iglesia de principios de la colonización, de cultura hispánica, donde ahí mismo cristianizaban a los indios Huarpes dedicados a la ganadería, eran indios que trabajaban con el guanaco y la llama.
Se dice que Lunlunta, significa corral de guanacos en Huarpe y esta región es una especie de valle, una depresión, es la zona menos sísmica, o sea que los indios Huarpes no eran ningunos giles, vivían en donde no se movía la tierra para nada.

Angel, toda su familia es parte de la bodega?
Sí, mi familia y un enólogo que trabajó muchos años en una bodega seria como Trapiche. Armamos este proyecto que es familiar, donde se ve claramente como la industria del vino permite desde jugadores muy grandes a otros muy pequeños, este proyecto se está comportando muy bien y con respecto al clima es muy benévolo ya que no tenemos problemas de granizo.
En otras regiones los productores tienen que lamentar el granizo, que es un pasajero del verano que aquí en Mendoza complica mucho.
Hoy estamos disfrutando de este proyecto a pleno, con la uva muy sana, con producción equilibrada sin que nos visite el granizo.

"la industria del vino permite desde jugadores muy grandes a otros muy pequeños"

Antes de cruzar la acequia que nos conduce al viñedo de altura, claramente se ven piedras pintadas con las manos, al estilo rupestre. Arriba de la misma un cartel nos cuenta la historia de esas misteriosas manos.

Angel Mendoza: Hemos transmitido a los hijos y a las personas que nos acompanan en el trabajo del día a día, una cultura de cariño y amor por el proyecto, y la gente misma que trabaja en Domaine Saint Diego expresaron su cariño por este proyecto armando estas pircas de piedras, y un cartel que los celebra a ellos, de titulo lleva el nombre de Las Manos de Dios:

El esfuerzo, el cariño por el terruno, el genotipo Huarpe de estas personas, representadas aquí con la forma de sus manos derechas, fueron las razones de transformar este sector agreste de la propiedad. Gracias a Dios y a estas manos hoy gozamos de los atractivos del lugar.

Cabernet Franc-Bouchet

Antes de subir a los viñedos en sistema de terrazas de la bodega, en carteles erosionados se llegan a leer las características sobresalientes de cada variedad plantada por Angel Mendoza, uno de los más dañados dice:

-Cabernet Franc-Bouchet: Dos cepajes oriundos del midi francés. De madurez semitemprana, de producción media.

-Conducción: Sistema Gobelet ***"estilo Beaujolais"*** Casi siempre utilizados para mezclar con otros varietales. Sus bayas pequenas intensamente coloreadas permiten vinos muy concentrados en color, con aromas intensos de flores rojas y frutos negros silvestres en el sabor, sus taninos son recios, propios para criar en roble y otorgar personalidad a los vinos de alta gama.

Angel Mendoza: Todo está armado en sistema de arbolitos, llamado copa o gobelet. Este sistema se usa mucho en la región francesa de Beaujolais, y me pareció la manera más interesante para conducir la vina aquí. Debe ser de las únicas bodegas en el país con este sistema denominado *Gobelet*.

Por la manera de conducir el viñedo, se están formando arbolitos, no en sistema de espaldero, sino que cada planta tiene vida individual con un tutor, durante su juventud y ahora se va formando sobre un palo cuando ya está mayor.

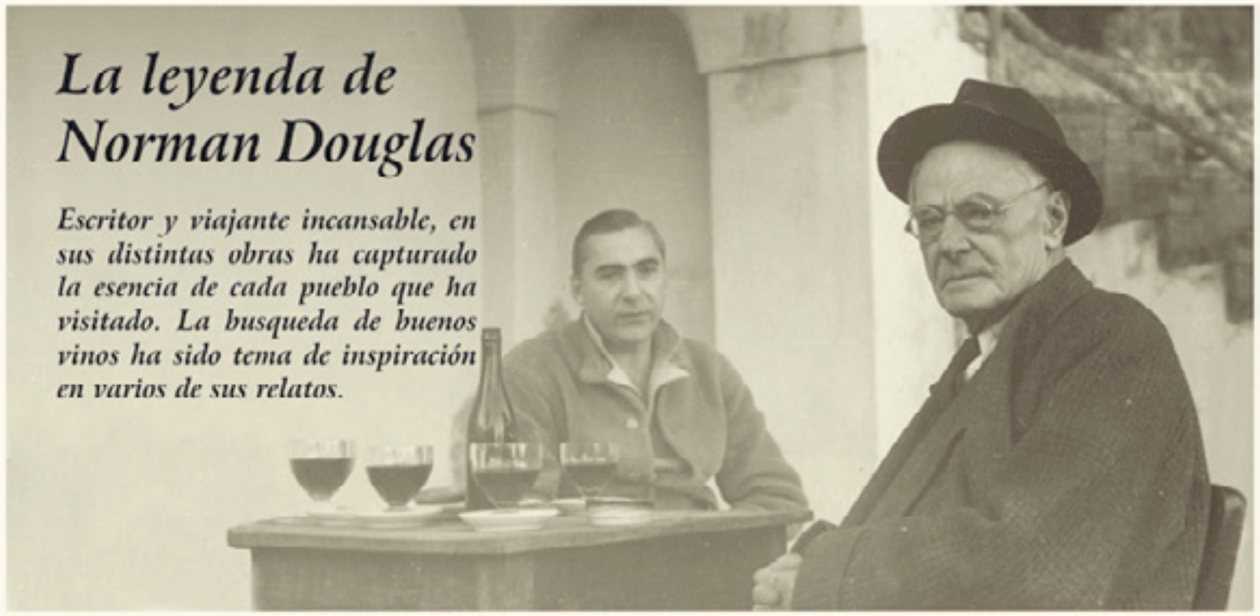
Cercano a la ladera hay una viña de **Cabernet Franc**, todo esto se maneja asemejándose a un jardín. Basamos toda nuestra producción con la filosofía orgánica, ya que por el momento no usamos ningún tipo de herbicida para sacar las malezas, todo lo realizamos con la bordeadora. Y no hemos abonado con químicos de ningún tipo. Ha sido un trabajo muy demandante, este año vamos a cosechar por primera vez el malbec de la parte alta de estas terrazas, seguramente vamos a tener que subir con mochilas para cosechar esta parte.

La combinación de la viña en terrazas es único, **ahora mismo estan buscando eso en varias bodegas y en Chile también**, en la colina, la exposición solar, buscando el drenaje en los suelos más pobres. La planta de vid no es generosa en producir mucho, pero si en la calidad del vino en sí.

Esta combinación única del viñedo argentino, por la cordillera de los Andes, ya que estamos en el pedemonte, es único en el mundo esta región, separada de los océanos. Esta tremenda pared montanosa, cuando cae la nieve, es una foto increíble del paisaje.

La leyenda de Norman Douglas

Escritor y viajante incansable, en sus distintas obras ha capturado la esencia de cada pueblo que ha visitado. La busqueda de buenos vinos ha sido tema de inspiración en varios de sus relatos.



Norman Douglas nació en Austria, pero vivió bastante en Inglaterra. Luego de trabajos como diplomático, en 1897 adquiere una finca en Nápoles, Italia. Al año siguiente se casa con su prima Elizabeth. La primera publicación de Norman, en 1901, fue escrita junto a la colaboración de su esposa. Tuvo dos hijos pero se divorcia en 1903 por infidelidades de ella. Se traslada a la isla de Capri, en la cual se compromete con la escritura. Viaja incesantemente a Nápoles, Florencia, recopilando vivencias para sus obras. Italia fue una gran influencia en su obra como lo expresa en sus particulares anécdotas en el libro ***Vieja Calabria:***

Podrán alabar mucho al vino de Calabria, ya que la zona está llena de sorpresas. Uno de estos días desearía embeberme de experiencia con una publicación de un catálogo de vino de la provincia… Cada pueblo cercano uno al otro tiene su vino característico, en donde cada familia tiene su propio méttodo de elaboración. El vino de Ciro, por ejemplo, es puro néctar, muy similar al vino que crece cerca del valle del Neto alabado por Plinio el Viejo. Por lo menos hay dos docenas de ese vino. Cada pueblito de la zona tiene por lo menos una persona que dé buen vino: Los sacerdotes no son grandes bebedores, pero saben exactamente quien pudo haber guardado tal licor, quien adultera vino y ellos lo saben por las confesiones de las esposas, los conflictos de cada familia, pero son celosos de sus conocimientos.

Uno puede averiguar sobre el tema contándole al sacerdote sobre desventuras al viajar a países extraños, la incómoda vida en hosterías, y por sobre todo el tosco vino probado en estos días que ya ha empezado a herir el hígado…será un raro sacerdote si no se compadece ante la situación y no comparte la tan deseada información acerca del paradero del mejor ***vino di famiglia.***

Y según los sacerdotes, por fin voy a lo de un señor de edad muy avanzada, esa tribu de narices rojas que hacen vinos, y por una pequeña suma de dinero pude descubrir varios de sus secretos…

En el pueblo de ***Pergola (cercano a la Toscana, en el centro de Italia)*** *hay una taberna en donde el patio está repleto de viñedos de color verde con racimos hinchados de uvas. El dueño es un señor canoso quien me lleva hacia su bodega, emplazada en un tunel bien oscuro y frío del cual saca un gran vino para probar. Por lo que se ve, nadie necesita hielo para tomar este vino de Pergola.*

En un restaurant de ***Subiaco*** *(ciudad del Lazio) cuando los comensales ya habían almorzado y se retiraban para la siesta de la tarde, se sienta a mi mesa el cocinero del lugar y me invita a tomar una botella de* ***Cesanese*** *(afamado vino por ser el preferido de la nobleza y el papado) Resultó ser una gran idea, y junto con el vino me ofrece frutillas afirmando que son un compañero ideal junto al vino...En las montañas de* ***Sabina*** *(al norte de Roma) Hay mucha gente mayor quienes viven ahí. Ellos utilizan fresas para darle mayor color al vino que producen. Un escritor alemán,* ***Richard Voss****, tuvo como gran inspiración la fragancia que emanaban esos vinos al incluirlos como tema principal en una de sus novelas.*

La obra póstuma de Norman Douglas se llama ***Venus in a Kitchen****, publicada el año de su muerte (1952) Se trata de un original libro de recetas de cocina afrodisíacas y cócteles estimulantes con ingredientes exóticos. A continuación un ejemplo de sus recetas:*

TONIC WINE:

Macerar por 2 días 5 gramos de ***fresas*** *en 4 medidas de* ***vino blanco****, 15 grs. de* ***Quino*** *(corteza peruana) y 15 de* ***Bitter Angostura****. Filtrar el líquido y mezclar con la misma cantidad de licor de cáscara de naranja, tipo* ***Cointreau****. Beber en un vaso de licor todos los días. Se recomienda beber tibiecito y en compañía de amigos.*

Carmelo, cómo empieza Ud en el mundo del vino?
Mi padre, en Italia hacía vinos junto con mi abuelo, toda una tradición. sigue haciéndolo, para él mismo, cuenta con cinco barricas actualmente. Desde chico me acuerdo de ayudarlo en la cosecha, en las viñas, o sea que lo he mamado desde muy pequeño. Luego estudié enología, desde el ano 1971 hasta 1990 trabajé en distintas bodegas, como la que tengo ahora, un poco más grandes también he trabajado.
Por suerte, porque más de uno dice que entrar en una firma de alto nivel le da prestigio, yo creo que **trabajar en bodegas chicas me dio mucha experiencia, ya que uno es la primer persona ahí, y enseguida tiene que resolver distintos temas.** Hoy en día eso mismo me capacitó para poder manejarme bien en mi bodega, sino sería imposible.
Tuve amigos que trabajaron en grandes bodegas, y cuando se desarmó la empresa, no supieron hacer nada, porque estaban todo el tiempo realizando una tarea específica.
Por ejemplo cuando se desarma Giol, una bodega muy grande, los que trabajaban ahí pensaban que los iban a contratar enseguida en otras bodegas, me acuerdo que me llamaban companeros preguntándome cómo manejarse en otras bodegas...fracasaron todos, y ahora mismo están trabajando en organismos del gobierno, y a mí me da bronca, porque eran muchachos que estudiaron conmigo.
Y creo que no hay que tenerle miedo a la empresa chica, porque uno tiene otro desarrollo y otros conocimientos. A veces la empresa grande da facilidades a técnicos para que viajen a distintos países y vean el panorama mundial, en la empresa chica eso no se da mucho.
Esta industria ha tenido sus altibajos, las bodegas a veces no pudieron hacer las cosas bien, debido a los golpes inflacionarios, siempre he discutido ese tema. Cuando venía una inflación había que abaratar costos y nosotros no bajábamos nunca los costos con la calidad del vino. **Si me dicen que tenemos que apagar la luz, trabajar y realizar el vino de esa manera, lo haremos, pero no bajando lo que la gente va a tomar.** El tiempo me dio la razón, varias bodegas que especulaban no están más.
Yo empecé a reaccionar con ese tema, no sé si lo hice tarde, pero diciéndome a mí mismo que ese empresario que cerraba bodegas tenía otra actividad para hacer, yo en cambio tenía que irme a otra bodega y volver a empezar de cero.

Carmelo, cuál es su vino preferido?
Todos mis vinos, los Carmelo Patti Cabernet o Malbec. Si me preguntas por cosechas especiales, yo espero que eso me lo diga la gente, cual es la cosecha que mas les gusta. Un ejemplo de hace unos días atrás, me llama un amigo contándome que había destapado un Carmelo Patti cosecha 1994, **y lo primero que le pregunté fue por el corcho, sólo quería saber eso.** Me responde que está intacto, y el vino era excelente. Sabiendo que el corcho de mis vinos esta en buen estado, ya me quedo tranquilo.

Su forma de elaborar el vino es distinta a otras. Cómo es ese proceso que lleva su nombre en cada etiqueta?
Yo tengo una manera distinta de trabajar con el vino, si vos ves al pie de cada una de las etiquetas de mis vinos, se ve la fecha en la cual se puso en botella ese vino, y esa misma fecha es para todos los vinos de esa línea.
Esto significa que desde la primera botella hasta la última, es el mismo vino. Significa un costo tremendo pero es muy eficaz. **Si yo voy envasando a la medida que voy vendiendo las partidas del vino, ese vino no es el mismo.** Entonces yo realizo el proceso de embotellado de una sola vez, aunque el costo sea elevado.
Después de 25 días de fermentación, prensamos el vino con las prensas hidráulicas. Entonces queda la semilla, la piel y parte del vino ahí. La prensa realiza un prensado muy suave, como si lo hiciéramos con la mano. Eso es muy bueno, porque no hay fricción, y el poco vino que sale como resultado de la prensa es fantástico.
En la actualidad hay mejores prensas, como las neumáticas, donde apretás un botón y ves como realiza todo el proceso. Acá hay que empujarla, pero todo sea por la calidad, y eso es lo que a mí me interesa.
Se regula la presión de la prensa, no rompe nada de la uva, ya que lo apreta despacio y la piel de la uva es casi un papelito, ya que después de lo cosechado durante 25 días en las piletas se fermenta, logrando esa delicada textura de la vid.

CARMELO PATTI MALBEC Y CABERNET
Tanto el Malbec o el Cabernet que elaboro, el 40% pasa por barricas de roble un año y el 60% restante queda en una pileta. El 10 de octubre pasado hemos juntado de la cosecha del ano pasado, el 40% del vino en barrica con el 60% en pileta.
No es una fórmula de realizar el vino, es mi estilo, porque no me gustan los vinos con mucha madera, me gusta sentir más la fruta del vino. Uno va probando, y cuando veo que esta bien ese 40% en barrica lo sacamos de ahí para fraccionarlo.
Cuando se compare esta cosecha 2004 con un Carmelo Patti Cabernet Sauvignon cosecha 2002, que ya tiene 30 meses de estiba en botella, van a ver enseguida cómo ese vino está espectacular. **El Carmelo Patti Cabernet 2004 es un vino con un gran futuro,** se encuentra la fruta, y el aporte de madera es muy sutil.

No realiza vinos anejándolo en una sola barrica?
No, siempre realizo mezclas con distintas barricas de poco y varios usos, y siempre hago el mismo vino malbec o Cabernet de la misma manera. Lo más alto que realizo es el Assemblage 2002, una partida limitada de 8.600 botellas.
El Carmelo Patti Assemblage pude elaborarlo durante los años 2002 hasta el 2004. Las tres cosechas ya están envasadas. Durante el 2005 no pude debido a la mala cosecha del Cabernet Franc y el Merlot, por la acción de la piedra en el viñedo.
En el Assemblage son 4 variedades las que participan: **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Malbec.** El Assemblage 2003, cuando lo vaya a sacar al mercado, va a ser mucho más elegante, tiene unas notas fantásticas, y por suerte ya está en estiba ese vino.
Si uno piensa conseguir en otra zona esa misma cantidad para cubrir el Cabernet Franc y el Merlot, ya que hay que venderlo, esa no es mi manera de trabajo, porque yo tengo un seguidor de mi producto que entendió que soy serio en ese aspecto, las cosas tienen que ser como corresponde, un vino excelente en sus taninos, cosechado en la misma zona sin clarificación ni filtrado.

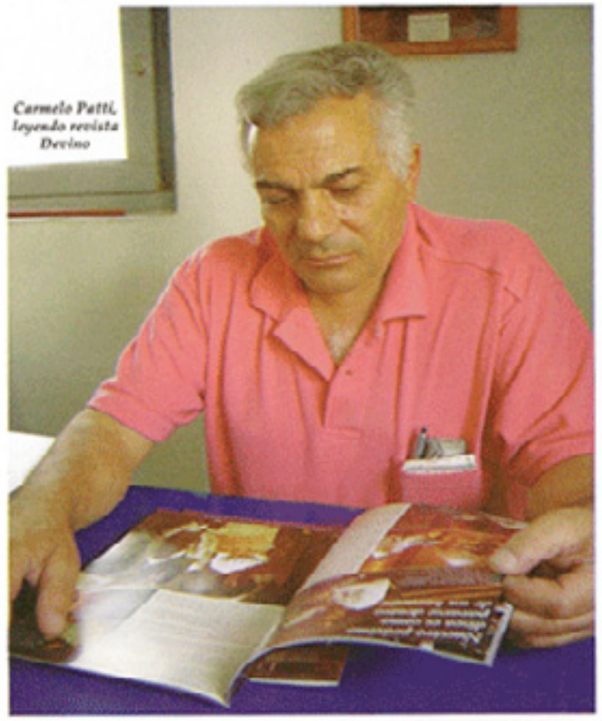
El hecho de pasar el 40% en barricas de roble es un estilo y también poder conformar económicamente. **Si pasara todo el vino en barricas sería bárbaro, no para que tenga un mayor aporte de madera ese vino, sino que lo tendría menos tiempo ahí, ya que las barricas de roble autodecantan los vinos a la perfección.** Pero para conseguir tantas barricas tendría que vender la bodega *(risas)*
Ahora mucha gente recicla las barricas de roble, las cepilla, y yo tengo mis dudas al respecto, ya que cuanto más fino se deja la pared de la barrica, su evolución es mucho más rápida.
Si yo tuviera la posibilidad de conseguir grandes toneles nuevos de roble francés de 5.000 litros, por dar un ejemplo, preferiría eso al uso de las barricas, ya que las paredes son mucho más anchas, y si tendría que dejar el vino dos años anejándose en el tonel, no hay problema, saldría un vino impecable.

Prefiero los vinos realizados a largo plazo, pero convengamos que la materia prima tiene que ser buena, si la uva cosechada no esta bien, no sirve. Eso mismo me pasó con las cosechas 1998 y 2001, que fueron malas, y por eso no realicé vinos de esas añadas. Ni siquiera coseché en el 98, llovió durante 28 días, el clima hizo un desastre en el viñedo.
En el 2001 pudimos cosechar, y seleccionamos uvas para la bodega, **pero no era la calidad que yo quería, y entonces no hice ese vino,** que era de buena calidad, pero no estaba a la altura que yo necesitaba y esperaba.

Cómo tomar un Carmelo Patti por Carmelo Patti?
Simplemente aconsejaría darle un golpe de frío a la botella, que esté en 13 grados, y luego pasar ese vino a un decantador durante 45 minutos. El resultado es un vino fantástico.
Algunos vinos muy concentrados son muy pesados, alcohólicos o difíciles de beber. Al que les guste ese tipo de vinos está bien, pero yo creo que a la mayoría no les gustan. El vino tiene que ser amable, y su color, con el paso del tiempo va cambiando, eso es propio del vino porque se lleva a cabo una oxidación.
Carmelo, donde es la zona donde tiene sus viñedos?
Están a cinco kilómetros de la bodega, en la zona de Perdriel. Son viñedos de un amigo, los he plantado yo. En sistema de espaldero alto, y ahí cuidamos permanentemente las vides.

Utiliza la protección de la tela antigranizo?
Si, nosotros en el viñedo pusimos la tela en una parte. **Justo el epicentro del tornado del 14 de febrero del año pasado fue ahí mismo en nuestro viñedo.** Nos salvó la tela, ya que este Cabernet 2005 que pudimos probar es producto del resguardo de la tela antigranizo. En ese momento **perdimos el 40% de la cosecha,** me acuerdo de mirar a los costados y ver parte de la tela que quedaba, porque se arremolinó el viento y se cargó de piedras donde estaba ubicada. Era muy difícil la situación, íbamos caminando por las hileras y lo único que veíamos de las 15 variedades de cepas, eran palos y alambres, entonces llegámos a la hilera donde había tela antigranizo y uno podía ver las cepas bien maduras, en excelente estado. Por suerte tuvimos la tela a tiempo en nuestro viñedo.
Muchas veces dicen que la tela perjudica la maduración de las uvas, pero yo creo que todo fruto termina su ciclo, todo tiene su tiempo. Hemos probado en el año 2005 que cumple una buena función en el viñedo.

El mismo tema de la maduración lenta se aplica a mis vinos, ya que se envasan recién cuando han pasado dos inviernos de guarda, nunca antes. Dos inviernos de descanso, el precipitado que podría encontrar en esas botellas es mínimo. Si yo quiero acelerar ese proceso mediante el frío por ejemplo, lo único que estoy haciendo es desarmar mi vino, y me voy a encontrar con mayor porcentaje de precipitado en las botellas. Hay que cuidar al vino con uvas buenas, bien cosechadas y cuidadas, con todos los pasos necesarios hasta que esté en botella y se cierre. Luego de todo el proceso de elaboración no mando más, luego es el corcho quien manda.


Carmelo Patti, leyendo revista Decino

TERZA

VOLTA

MENDOZA - ARGENTINA

CUANDO UN AMIGO SE VA

En el transcurso del tiempo, el pasar de los años y más en nuestra actividad comercial hace que uno conozca mucha gente, y por diversos motivos haya que volcar un especial afecto a pocos de ellos. Es por eso que la inesperada partida de algunos de ellos duela bastante. Queda como frase "El grato recuerdo de los buenos momentos compartidos". Donde al compartir se consolida la amistad y el compañerismo.

Agradecemos la gentileza y solidaridad de Luis Gini y familiares en Mendoza que se brindaron por completo para lograr satisfacer la última voluntad de Rubén, lo mismo que sus amigos, quienes acompañaron e hicieron todo lo necesario para realizarlo.

¿Qué tengo yo que mi amistad procuras?

¿Qué tengo yo que mi amistad procuras?
¿Qué interés te sigue, Jesús mío
que a mi puerta cubierto de rocío,
pasas noches de invierno escuras?

¡Oh, cuánto fueron mis entrañas
pues no te abrí! ¡extraño desvarío
si de mi ingratitud el yelo frío
secó llagas de tus plantas puras!

¡Cuántas veces el ángel me decía:
Alma, asómate agora a la ventana,
con cuánto amor llamar porfía!

¡Y cuántas, hermosura soberana:
Mañana le abriremos, respondía,
para lo mismo responder mañana!

LOPE DE VEGA (1562-1635)
Escritor español, considerado uno de los más importantes poetas y dramaturgos del Siglo de Oro.
Por la extensión de su obra se le puede considerar uno de los autores más prolíficos de la literatura universal.

"Lo que cuenta no es mañana sino hoy. Hoy estamos aquí, mañana tal vez, nos hayamos marchado."