

El despertar de los vinos peruanos

Por John Santa Cruz



John Santa Cruz: Periodista limeño. Sus artículos recorren en su amplitud el mundo gourmet. Ha trabajado en importantes medios de comunicación de su país, Perú, como la Revista Dionisos, en los diarios Expreso, La Razón, Del País, Extra, Vistazo y La República. En la actualidad es Director de la Revista Cocktail.

Tuvieron que pasar algunos años para que una nueva generación de tintos y blancos nacionales seduzcan paladares entendidos y se ganen su respeto. Hoy en día, con millonarias inversiones y una apuesta decida a alcanzar la perfección en sus

vinos, el Perú sale al mundo para decir que acá también se logran grandes vinos.

Escribe John Santa Cruz

Fotos de Eduardo González y Marcial Millones

Existe una ley dentro del inacabable universo de la enología que dicta lo siguiente: "La vid para vegetar y dar fruto en buenas condiciones necesita un clima templado como el que se da en las dos grandes franjas comprendidas entre los paralelos 30 y 50 de latitud norte y entre los paralelos 30 y 40 de latitud sur". Si esto fuera cierto, los vinos peruanos no serían más que intentos mediocres por alcanzar un nivel al cual nunca accederá. Es por ello, debido a mi experiencia, que los entendidos foráneos, ya sean sumilleres o enólogos, en abundantes ocasiones nos miran sobre el hombro porque, simplemente, tienen ese chip dentro de su cpu terpénico, que no los dejan mirar más allá de sus narices. En el Perú siempre se elaboró vinos de alta gama, estructurados, redondos, con todos los polifenoles bien puestos. Y ahora, mas que nunca, con las millonarias inversiones que se realizan en los valles de Ica, estas últimas

propuestas que lanzan al mercado Tabernerero, Vista Alegre, Queirolo, Tacama y Ocucaje, están para las grandes ligas.

Antes de ahondar en el tema, el primer paso es aclarar el concepto de qué es un buen vino. Soledad Marroquín, directora del programa Sabores y Placeres del Mundo, tiene un punto de vista muy claro al respecto. "Quizás lo bueno para mi, no necesariamente lo es para ti, hay que partir de esa premisa porque la cata de un vino es una apreciación técnica y a su vez subjetiva. Si hablamos de vinos serios o buenos, debemos aplicar la lógica de cuál vino nos deja la mejor sensación a fruta, esa es al diferencia de uno con otro. En cuestiones de precios, como se suelen catalogar los vinos, pueden existir grandes vinos a veinte soles. Por ejemplo, hace unos días probé Oveja Negra Cabernet Frac/Carmenere con unos amigos, y lo calificamos como si fuera un producto de unos cincuenta soles, nos regalaba mucha fruta, frescura, con todos sus sabores integrados, pero el precio era otro. En este caso, este vino nos daba más de lo que costaba, veinte soles. Y por eso camino están yendo los actuales vinos peruanos", subrayó Soledad.

En el campo

De una uva destacada se extraen vinos señoriales. Las vitis vinífera de origen europeo como la Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Chardonnay y Sauvignon Blac, entre las más destacadas, nos acompañan desde incontables lustros. Lo interesante acá, es que los enólogos de distintas generaciones, supieron apaciguar el menguante terroir sureño para que estas vides con otro acento nos regalen lo mejor de sus frutos. "El clima es uno de los principales problemas que tenemos en Chíncha", revela Bertrand Jolly, enólogo francés de Tabernerero. "No contamos con frío para controlar el oidium y los nemátodos, enfermedades que atacan la vid. La humedad del mar también afecta a la planta, pero sabiéndolo manejar le sacamos provecho, porque esta vid nos dará una fruta interesante, que en el vino se refleja con una buena acidez, equilibrio. Por ello nuestros vinos no son pesados. Otro punto es la falta de invierno, esto no nos permite tener una amplitud térmica", alerta Jolly, quien no descarta explorar tierras serranas.

"Por ello preparamos las viñas para que estén más expuestas al sol y así ganar madurez. Otro punto es la sanidad, clave para la elaboración de vinos distinguidos, es así que optamos por ubicar las vides en zonas aireadas para que no se

resequen con la neblina que viene del mar. Con todo esto dejamos la uva idónea para que tenga una maduración excepcional. En esa etapa del ciclo vegetativo de la vid la dejamos que desarrolle su superficie foliar (hojas). Así ganamos polifenoles en sus uvas. En el valle de Chíncha tenemos en producción uvas blancas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin blanc. En tintos Malbec, que nos da vinos amplios, generosos; en cuanto al Merlot, pues su mejor característica es que son afrutados. La Cabernet Sauvignon tiene una estructura muy diferente al chileno, esto sin duda lo aportó este terroir muy singular que tenemos en Chíncha”, cuenta Bertrand, quien se encarga de las 200 hectáreas plantadas que tiene Tabernerero para su producción total.

La joya de la casa es el Quinto Roble, un tinto elaborado en Mendoza pero con toda la visión de la casa Tabernerero. “Lo tenemos en tres variedades: Malbec, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Pero el top de Tabernerero será un Quinto Roble Reserva Malbec 100% que estamos por envasar. Nosotros decidimos ir hasta Mendoza para elaborar este vino por un tema de estrategia de comercialización. En nuestra bodega en Chíncha también contamos con una línea de tintos como el Cabernet Sauvignon Varietal, un Gran Tinto Fina Reserva (Malbec, Merlot). Los Blancos de Blancos (Chenin, Chardonnay y Sauvignon); y un Gran Blanco Fina Reserva 100% Chenin”. Jolly se saca el sombrero por su vino Borgoña, sinceramente es uno de los mejores en su rubro. Dice que se tuvo que adecuar a él porque el mercado así lo pedía, entonces, sin dudarlo, aplicó todos sus conocimientos para conducir esta vid con técnicas europeas y vinificar sus jugos como cualquier cepa francesa.

Cien kilómetros mas sur, ya en el valle de Ica, el también enólogo galo Friedric Thibaut, nos relata lo que realizan en Tacama para la gestación de sus vinos de alta gama. “Las variedades blancas se adaptaron bien a Ica como la Sauvignon, Chardonnay y Viognier. En cambio los tintos demoraron más, pero al final terminaron por acentuarse el Tannat, Malbec y Petit Verdot. Teníamos Shyrah hasta el año pasado, pero no daba los resultados esperados y terminamos por desplantarla. Otra que lamentablemente no se adapta al caluroso clima de Ica es el Merlot, que necesita mucho mas frío para desarrollarse. Ica nos regala pocas plagas, casi nunca llueve, pero cuando el cielo llora lo hace en épocas de vendimia, y esto nos perjudica un montón. La dificultad podría ser el constante calor, genera que las uvas no desarrollen acidez. Si tienes un vino blanco muy aromática pero sin acidez, pues no te sirve. Para superar este punto jugamos

con los cortes y así los equilibramos, obteniendo mucho mejores resultados”, dijo.

Tacama creció desde el 2001 en su gama de vinos. “Solo era el Gran Tinto y Selección Especial (Tannat, Petit Verdod), luego llegó la apuesta por Don Manuel (Tannat guardado 24 meses en roble francés), que es el top de nuestra viña. Allí nos quedamos con tres vinos bien posicionados, pero no cubríamos todos los rangos de precios. De allí nació Sinfonía (Malbec, Tannat, Petit Verdod), Terroix (Malbec, Tannat), Halcón de la Viña (Malbec) y Quantum (Petit Verdo). En blancos tenemos el Blanco de Blancos (Sauvignon, Viognier, Chardonnay) y el Gran Blanco (Sauvignon, Chenin, Semillón, Chardonnay, Viognier)”, añade Thibaut. Tacama actualmente tiene 185 hectáreas, donde predominan las uvas tintas. Están por sacar un varietal Chardonnay que el propio enólogo asegura que es lo mejor que ha hecho en su carrera, saldrá al mercado como Tacama Chardonnay. Sus vinos tienen su paso por madera, pero solo doce meses porque el alma de estas botellas es la propia fruta.

Toque personal

Con la llegada de Rodolfo Vasconi, enólogo argentino a Vista Alegre, el perfil de sus vinos cambiaron de rumbo. “Cuando llegué me encontré con sembríos de Tempranillo y Malbec de hace veinte años. Tras realizar las primeras pruebas tuvimos buenos resultados, así que decidimos plantar nuevas hectáreas con clones traídos de afuera. Nuestros vinos de estas cepas tienen las descripciones marcadas en función del sistema de elaboración. Los aromas primarios se mantienen debido al cuidado que le damos a la planta desde la finca hasta la bodega. En Vista Alegre la relación calidad/precio es muy importante. En el caso del Malbec, por ejemplo, extraemos por hectárea solo diez toneladas de uva cuando las plantas nos dan 150, además estos caldos pasan por crianza para la fermentación oxidativa y luego seis meses en botella (parada y echada) para la fermentación reductiva. Esto sin contar todo el riego por goteo que recibe al año. ¿Y cuánto cuesta el vino?. Un promedio de 15 dólares”, comenta Vasconi. Vista Alegre tiene cien hectáreas plantadas de vitis vinífera, de las cuales setenta están destinadas para la elaboración de vinos.

“Debido al clima de Ica, que es complicado porque tiene demasiada humedad y sufre por la falta de agua (Francia goza de mil milímetros anuales de lluvia, Argentina 200 e Ica solo tres), el control en la viña tiene que ser exacto. Para

el Tempranillo hasta contamos la cantidad de granos que entra a la bodega. No me interesan los granos grandes, los pequeños tienen mejor relación entre piel y pulpa, ya que la mayoría de los compuestos aromáticos del Tempranillo se encuentran en las primeras cuatro capas de la yema. Practicamos una viticultura de precisión. Lo que si nos ayuda mucho es la riqueza de las tierras acá en Ica. Por eso las vides se desarrollan bien. Mientras que en Mendoza tenemos materia orgánica en el suelo que va de 1% en un millón, acá contamos con 6%. La conducción de viña es cuidadosa. Las plantas nos dan brotes en cordón bilateral, y cada uno de ellos con un máximo de tres racimos. Encima de cada racima no puedo haber más de quince hojas. La distancia entre nudo y nudo es de diez centímetros”, dice Vasconi.

En Vista Alegre tardaron más de un año en dar con los clones deseados para la elaboración de su línea Premium Picasso. Su línea Picasso está compuesta por los vinos Picasso Malbec Reserva (24 meses en crianza en barrica de roble francés y americano y ocho meses de guarda en botella), Picasso Tempranillo Crianza (doce meses de crianza en barrica de roble americano y seis meses de reposo en botella) y el Picasso Pinot Blanc (vino joven con la particularidad que parte de su producción fermentó en la propia barrica de roble americano). Vista Alegre también tiene otras líneas, como la Mecenaz Tinto (Malbec, Cabernet), Mecenaz Blanco (Chenun, Pedro Jiménez). Actualmente Vasconi está realizando pruebas con Torrontés, Shyrah y Ancellotta. Pero si duda alguna, Vasconi se saca el sombrero por la Tempranillo. Asegura que no tiene nada que envidiar a los tintos riojanos. Es más, puntualiza, el terroir iqueño le ha dado particularidades organolépticas (hablamos de vinos jóvenes), que no poseen sus clones españoles.

Promesas cumplidas

Otras dos bodegas que marchan con buen semblante son Ocucaje y Santiago Queirolo. La primera, que ya puso los cimientos para volver a ser lo que era antes, me refiero netamente en cuestiones territoriales. Antes de la reforma agraria contaban con 400 hectáreas de viñedos, los cuales les fueron arrebatados, pero hoy, con el empuje de la familia Rubini, están por cristalizar un proyecto de inversión de 200 hectáreas para cultivar vides para vino (Merlot, Malbec y Tempranillo) y pisco. Con esto, sumados a sus quince hectáreas de Cabernet Sauvignon que tienen detrás de su bodega, buscan cerrar el círculo de producción de sus productos. “Antes de la reforma agraria

teníamos unas 54 variedades de vitis vinífera para nuestros vinos. Siempre en Ica se han hecho grandes vinos, pero este problema de Velasco truncó todo, sin embargo hoy en día la industria está retomando el tiempo perdido y las pruebas las tenemos a la mano, con grandes iniciativas de las bodegas mas importantes y sus maravillosos vinos”, relata Aldo Rubini.

El gerente de producción de Ocucaje, Aldo Rubini, destaca la versatilidad de sus vinos top, los Colección Rubini. “Esta propuesta marca todo lo que es el sabor iqueño. Colección Rubini está en las presentaciones Cabernet, Cabernet Reserva, Malbec, Merlot y un blend (Cabernet, Malbec, Merlot). Todos pasaron un año en barrica. El único que tiene catorce meses es el Cabernet Reserva. En cuanto a la crianza, el Colección Rubini Cabernet tiene doce meses en barricas de fondos americanos y barrigas francesas. El Cabernet Reserva tiene catorce meses en unas barricas nuevas de roble rumanos. El resto de Colección Rubini pasa por roble esloveno. El roble rumano aporta una vainilla concentrada, un sabor concentrado, chocolate. El esloveno acentúa más el chocolate y brinda una mayor potencia aromática. Las vides Cabernet que tenemos acá Ocucaje se adaptaron bien, las trajimos del vivero Certi Plantas, uno de los mejores del mundo. Este Cabernet ha ganado premios fuera del país”, añade Rubini.

Finalmente tenemos la impresionante línea de Santiago Queirolo: Intipalka, vinos enfocados para un público conocedor, que gusta por lo nuevo. Con sus varietales Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Syrah y Tannat, jóvenes pero con cuerpo y carácter, bien segmentados en su rango y que invitan a soñar en una constante evolución. Sin embargo, este año dejaron a todos boquiabiertos presentando su gama de reservas, aunque para algunos se apresuraron un poco, lo cierto es que esta novedad superó en expectativas a su antecesora: Las duplas Malbec-Merlot, Cabernet Sauvignon-Syrah y Cabernet Sauvignon-Petit Verdot. La magia sale de la apuesta del enólogo de casa Jorge Queirolo y de los asesores Jacques Blouin y Edmundo Bordeu. Sus viñedos al pie de la Cordillera de los Andes en Ica con sus 400 hectáreas ya dan un carácter propio a sus vinos. Se siente en cada sorbo, pero lo que más deja un sabor dulce, es que estas vides en unos años más, seguirán evolucionando hasta darnos vinos sobresalientes.

Punto aparte merecen los vinos que ya están en el mercado. Sorprende, para muchos, que en Ica se puede producir un Malbec con garbo, y con Intipalka se

confirma. No es igual que un Malbec argentina, porque la vid llegó directamente de Francia para que se adapte al terruño peruano, y como resultado dio un vino fino, amable y conservador. Lo mismo sucede con el Syrah, que es una variedad llena de historia, y que ha encontrado en Ica un terruño hecho para esta cepa, obteniendo notas singulares. Con este pantallazo a los vinos que se realizan en el Perú, podemos diagnosticar que vamos por buen camino, acentuándonos en rangos de precios importantes y, sobre todo, destacando por la relación calidad-precio. Vasconi asegura que la tendencia en el mercado es bajar los precios para apreciar mas la fruta, si es así, pues Perú se pondrá en vitrina para regalar lo mejor de su terroir. Y lo estamos haciendo bien.





Aldo Rubini



Rofolfo Vasconi