



Sábado, 15 de noviembre de 2014 Edición impresa

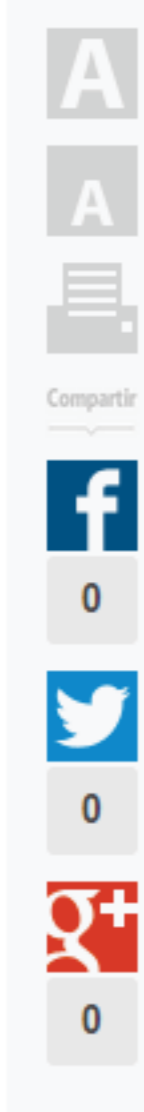
José Galante: “Siempre me gustó hacer vinos con fineza y elegancia”

El reconocido enólogo y chief winemaker de Salentein asegura que nunca se enroló en la escuela de los vinos súper maduros y extractivos. Cree que hay que trabajar para seguir manteniendo la relación precio / calidad.



“Tenemos que ser un país predecible, donde se puedan armar proyectos a largo plazo. Esta es una industria que necesita tiempo para consolidar proyectos sustentables.”

María Soledad Gonzalez - sgonzalez@losandes.com.ar



Estuvo en la trinchera y fue parte importante del cambio que atravesó la vitivinicultura argentina desde la década de los 80 hasta la fecha. José Galante, desde 2010 chief winemaker de Salentein, tiene su historia y está marcada por 34 años como enólogo de Catena Zapata, una de las bodegas pioneras que puso al vino argentino en el mapa mundial.

-¿Cómo analiza el actual estilo de vinos que Argentina envía a las góndolas en el exterior?

-Pienso que lo importante en este sentido es que todos los protagonistas de esta actividad mantengamos nuestro compromiso con la calidad. Es mucho lo que se ha logrado en tan poco tiempo y lo importante es consolidarlo y expandirlo, para lo cual la calidad es fundamental.

De ninguna manera podemos correr el riesgo de que los mercados internacionales nos pierdan la confianza, esto es algo que se construye lentamente y se puede perder rápidamente si nos vemos tentados a disminuir o negociar la calidad de nuestros vinos. El concepto de la relación precio/ calidad es algo que no podemos perder de vista.

-¿El malbec ha llegado a su techo en el exterior?

-Pienso que no y debemos trabajar fuertemente para instalar al malbec como un clásico de la vitivinicultura mundial. Dios nos bendijo con esta variedad, aprovechemos esta fortaleza, no hay otro lugar en el mundo donde el malbec entregue vinos como lo hace en Argentina.

-Teniendo en cuenta los puntajes internacionales, ¿cree en el potencial del cabernet franc? ¿Hay un revival por el chardonnay?

-Sin lugar a dudas que hay una gran oportunidad para el cabernet franc, es muy atractivo el perfil aromático y gustativo que se puede lograr con esta variedad, ya que en la nariz ofrece toda la expresión y tipicidad de esta variedad y en la boca resulta un vino con taninos suaves y redondos, con mucha frescura y longitud en el final de boca.

Con respecto al chardonnay, me parece que nunca perdió su lugar, es la reina indiscutida de las uvas blancas y los vinos que nos ofrece nos confirman la versatilidad que tiene esta variedad.

Desde vinos frescos y frutados, hasta las expresiones más intensas y complejas con crianza en barricas de roble francés. Además de las distintas expresiones varietales que nos ofrecen nuestras regiones. Lo importante es conservar el equilibrio y la frescura.

-¿Argentina puede desarrollar vinos para segmentos de nicho?

-Pienso que sí; de hecho, ya hay varios en el mercado con gran reconocimiento. En el caso de Salentein recientemente hemos presentado nuestro vino icono, al cual consideramos que es un homenaje y una alianza entre la bodega y el Valle de Uco que nos ofrece sus frutos. Me refiero al Gran VU (Valle de Uco) Blend o más simple Gran Uco Blend.

-Se habla mucho del desarrollo del terruño en la provincia. ¿En qué etapa estamos en el desarrollo de ese trabajo? ¿Hay avances notables o todavía es incipiente?

-Pienso que estamos al comienzo; a medida que experimentemos y aumentemos nuestro conocimiento sobre las diferentes expresiones de malbec que podemos obtener en esos terruños, mayor será la oferta de estos vinos.

No nos olvidemos que el malbec es una variedad muy sensible a estos pequeños cambios y esto es algo que debemos explorar, lo cual nos demandará tiempo y conocimiento.

-¿Qué cambios estima necesarios hacer para poder seguir creciendo en el exterior?

-Muy simple, controlar la inflación, ser un país predecible, donde se puedan armar proyectos a largo plazo. Esta es una industria que necesita tiempo para consolidar proyectos sustentables a largo plazo.

-¿La época de los vinos con mucha madera y súper extractivos terminó? ¿Hoy el consumidor demanda otras cosas?

-Por suerte nunca me enrolé en esta escuela de los vinos súper maduros, súper extractivos, súper maderizados y súper concentrados. Vinos de los cuales se puede beber solo un sorbo. Siempre me gustó hacer vinos con fineza y elegancia, vinos para beber, vinos que el consumidor disfruta.

Yo nunca he probado un Premier Grand Cru Classe súper concentrado, tampoco de la Borgoña, siempre fueron vinos con fineza y elegancia. Pienso que el consumidor no ha cambiado, me parece que aquel modelo tuvo corta vida, la gente no disfruta esos vinos, de todas maneras algunos piensan que la gente cambió.

-¿Qué perspectivas tiene para 2015?

-Esta pregunta me parece que merece dos análisis, por un lado desde el punto de vista del estado de los viñedos, el año se presenta muy bueno, la brotación ha sido realmente excelente. Mientras desde el punto de vista del negocio, me parece que va a ser un año de transición, con la inversión justa y necesaria, a la espera de ver qué nos dé para el futuro.

Madera, cemento y epoxi

-En la vitivinicultura hay una vuelta al cemento para vasijas sin epoxi. ¿Cree en ese aporte?

-Excepto en el caso de los vinos con crianza en madera, donde hay una interacción entre el vino y la madera, los demás envases utilizados no deberían interactuar con el vino, tanto sea el acero inoxidable, como el cemento o el vidrio.

El problema de las vasijas de cemento pintadas con epoxi ha sido que, en algunos casos, los epoxis han transferido al vino ftalatos, y esto sí es un problema.

El regreso a la vasija de cemento sin epoxi me parece muy bueno, pero hay que estar muy atentos con el mantenimiento de la superficie para que no se dañe y en ese caso el vino puede sufrir una alteración de sus características por la presencia de calcio, lo cual es un problema grave.

Otra ventaja importante de las vasijas de cemento es su baja capacidad de intercambio calórico, lo que se traduce en algunas zonas frías como un ahorro importante de energía. Si alguien dice que la vasija de cemento le aporta algo al vino, me gustaría que me lo explique.