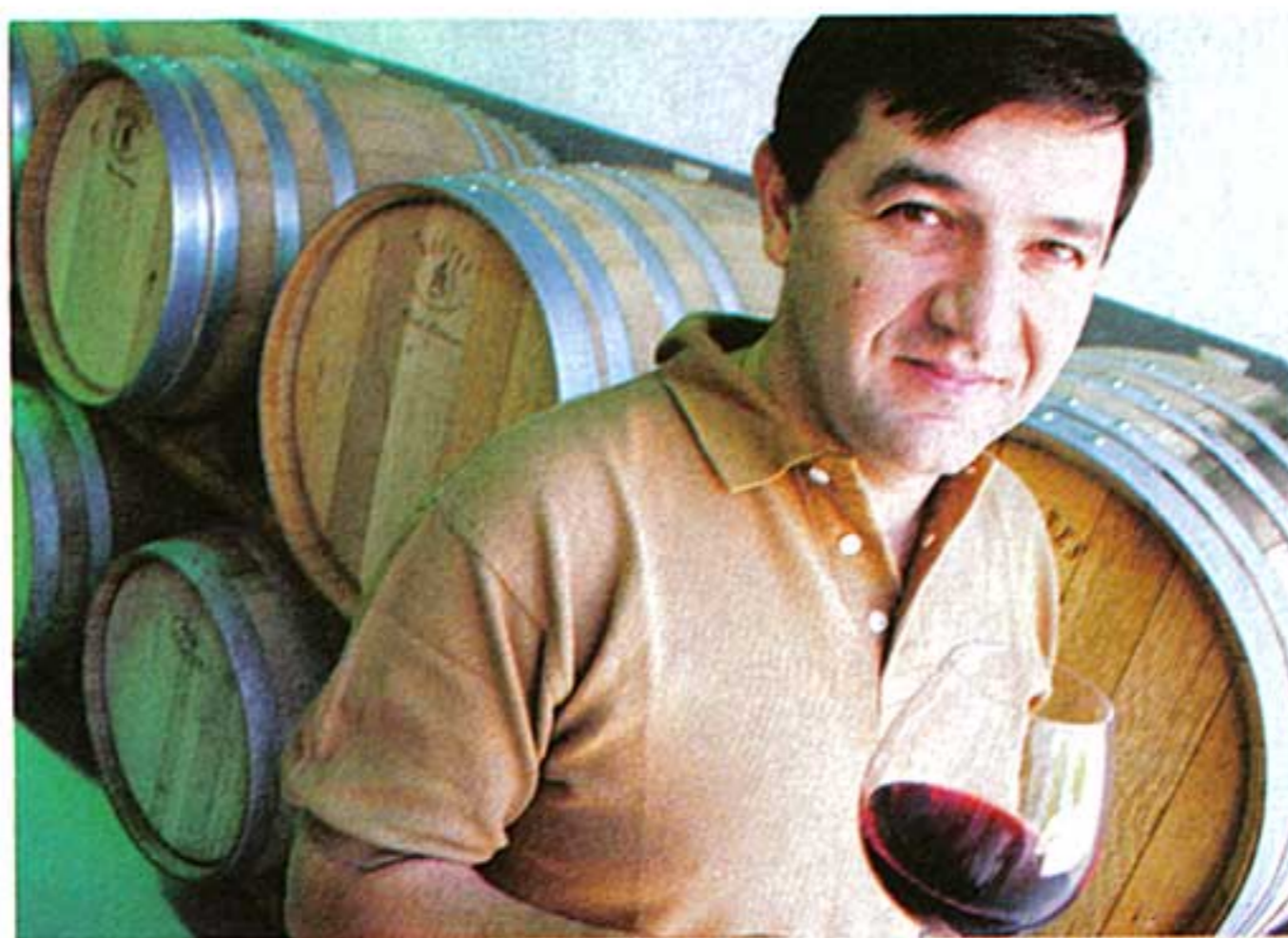


El vino más argentino del mundo

La familia Pulenta sigue innovando: en San Juan reemplazaron a las levaduras importadas por otras desarrolladas por ellos mismos, lo que convierten a sus productos en únicos e irrepetibles.

por **mariela castro** fotos **federico levato**

Si algo le faltaba a la industria vitivinícola de San Juan para mostrar el enorme avance que viene teniendo en la elaboración de vinos finos, la Bodega Augusto Pulenta hará su aporte para despejar cualquier duda. A partir de junio pondrá en el mercado vinos elaborados con levaduras desarrolladas en sus propios viñedos. En otras palabras, las futuras partidas de vinos Valbona –una de las marcas que distinguen a la empresa– serán “de pura cepa sanjuanina” en el sentido más estricto de la expresión, con lo que se convertirá en el primer establecimiento del país que logra



Casting de levaduras

“Como las levaduras están en todos lados y se las puede encontrar en cualquier ambiente, pensé que podíamos investigar en nuestras propias variedades de uvas para ver qué levaduras encontramos. De esa forma lograríamos mayor genuinidad en el producto”, relata el enólogo Hugo Torres.

vinos de alta gama absolutamente regionales.

Las levaduras son microorganismos que intervienen en el proceso de fermentación y transforman el azúcar natural

de la uva en alcohol etílico. La industria vinícola de la Argentina se nutre de levaduras deshidratadas traídas desde Europa o Canadá.

A partir de una investiga-

Enólogo. Hugo Torres se define como un fanático de la investigación: por ahora le va muy bien con su pasión.

ción que demandó tres años, la Bodega Augusto Pulenta –propiedad de una familia de verdaderos precursores en la actividad– logró aislar y desarrollar cuatro levaduras diferentes extraídas de sus propias viñas para idéntica cantidad de variedades tintas (Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon y Bonarda). El trabajo, que sin dudas marcará un antes y un después en la industria local, se llevó adelante en forma conjunta con el Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional de San Juan, la Universidad Tecnológica de Luján, en Mendoza, el INTA de Luján y la empresa de biotecnología Bioargen.

La búsqueda

“La idea de buscar levaduras propias surgió de nuestro enólogo, Hugo Torres, que es un apasionado de la investigación. Desarrollamos una levadura para cada varietal, tras el estudio de más de 700 muestras. Y el resultado fue excelente. Uno prueba un vino con una de las levaduras que desarrollamos acá y lo com-





Levaduras. Después de tres años de investigación, los Pulenta se salieron con la suya.

Las levaduras son microorganismos que intervienen en el proceso de fermentación **y transforman el azúcar natural de la uva en alcohol etílico.**

para con otro elaborado en base a levaduras traídas de Francia o Canadá, y enseguida encuentra diferencias interesantes. En los vinos totalmente propios, hallamos en varios casos mejores niveles de color y distintas notas que le dan una personalidad especial al vino”, argumenta Federico Pulenta, a cargo del área de comercialización y exportación de la empresa.

Con sello propio

A pesar de su corta existencia como empresa, se podría decir que la Bodega Augusto Pulenta tiene una larga tradición en la actividad. Fue creada a fines de

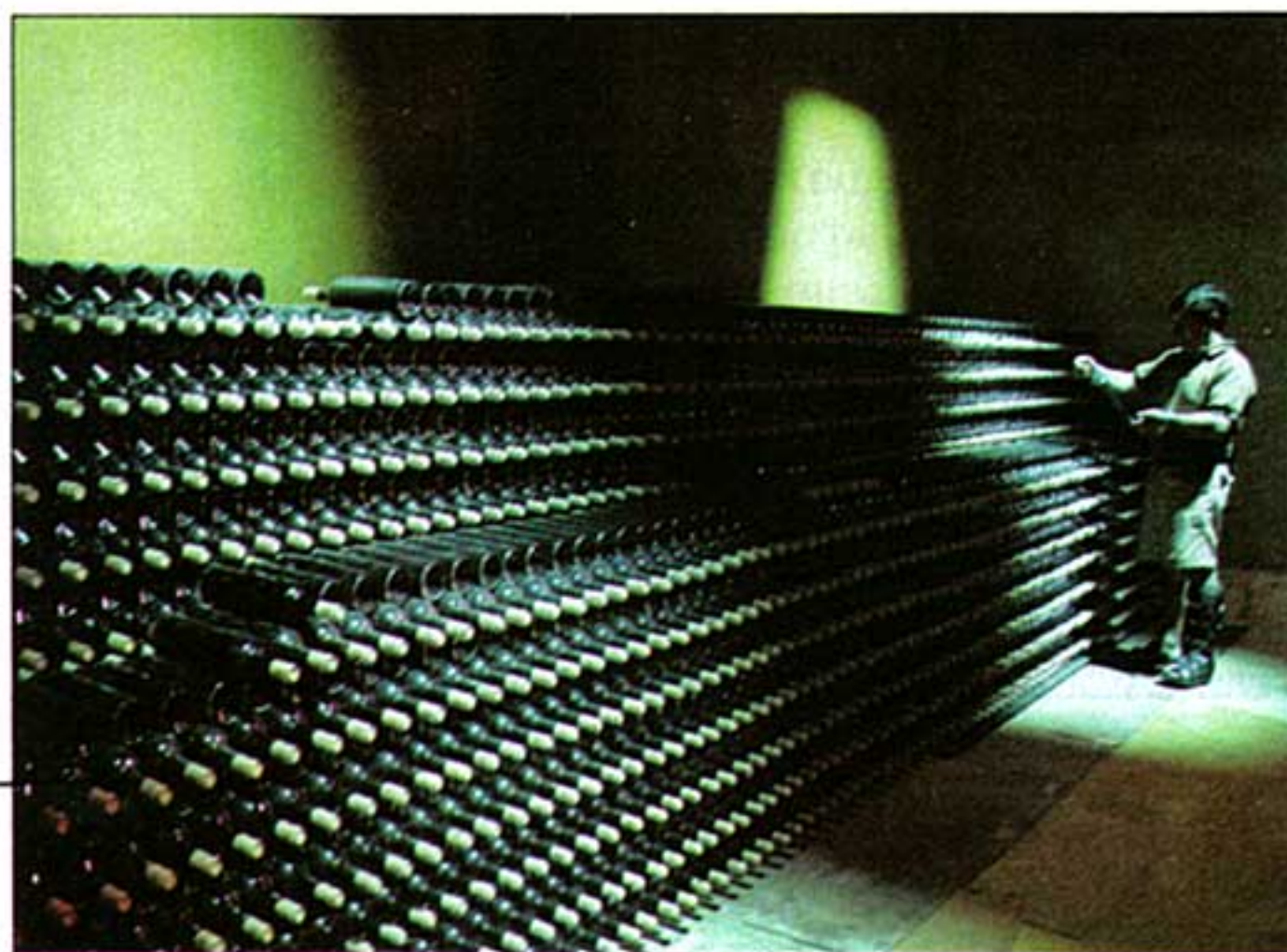
los 90 por los hermanos Mario y Ernesto Pulenta, integrantes de una de las familias con mayor peso en la industria vitivinícola nacional, que hasta 1997 fue propieta-

ria del grupo Peñaflor.

Constituida esta nueva sociedad familiar, ahora mucho más acotada, el nuevo emprendimiento fue montado en una antigua bodega que te-

nían en una de sus propiedades (en total, suman unas 200 hectáreas de viñedos de distintos varietales) ubicada en la localidad de San Martín, a unos 15 kilómetros de la capital sanjuanina. El edificio estaba en desuso y fue reciclado y equipado con tecnología de última generación para elaborar vinos finos.

“Comenzamos a desarrollar este proyecto cuando San Juan se empieza a incorporar a toda esta nueva movida de la vitivinicultura argentina. La primera elaboración fue de 300 mil litros, en el año 1999, y a partir de ahí se fue incrementando hasta llegar al vo-





lumen actual de casi dos millones de litros por año. Una de las premisas que utilizamos y que aún mantenemos es la de tener vinos elaborados a partir de nuestros propios viñedos, lo que nos permite seguir todo el proceso de maduración de las uvas para lograr la mejor calidad en la materia prima", explica Mario Pulenta (hijo), quien gestiona las áreas de producción, control de fincas y manejo de bodega.

El proceso de fermentación

La fermentación es un proceso físico, químico y biológico desarrollado por microorganismos que se llaman levaduras. Están en el ambiente y producen el fenómeno de transformar el azúcar natural de la uva en alcohol etílico. A la vez hay desprendimiento de anhídrido carbónico y aumentos de temperatura. Según la levadura que se use, será el carácter que va a quedar en el vino. Con medio kilo de levadura se pueden fermentar unos 7.500 litros de mosto para hacer vino.

El nuevo emprendimiento de los Pulenta fue montado en una antigua bodega que tenían en una de sus propiedades.

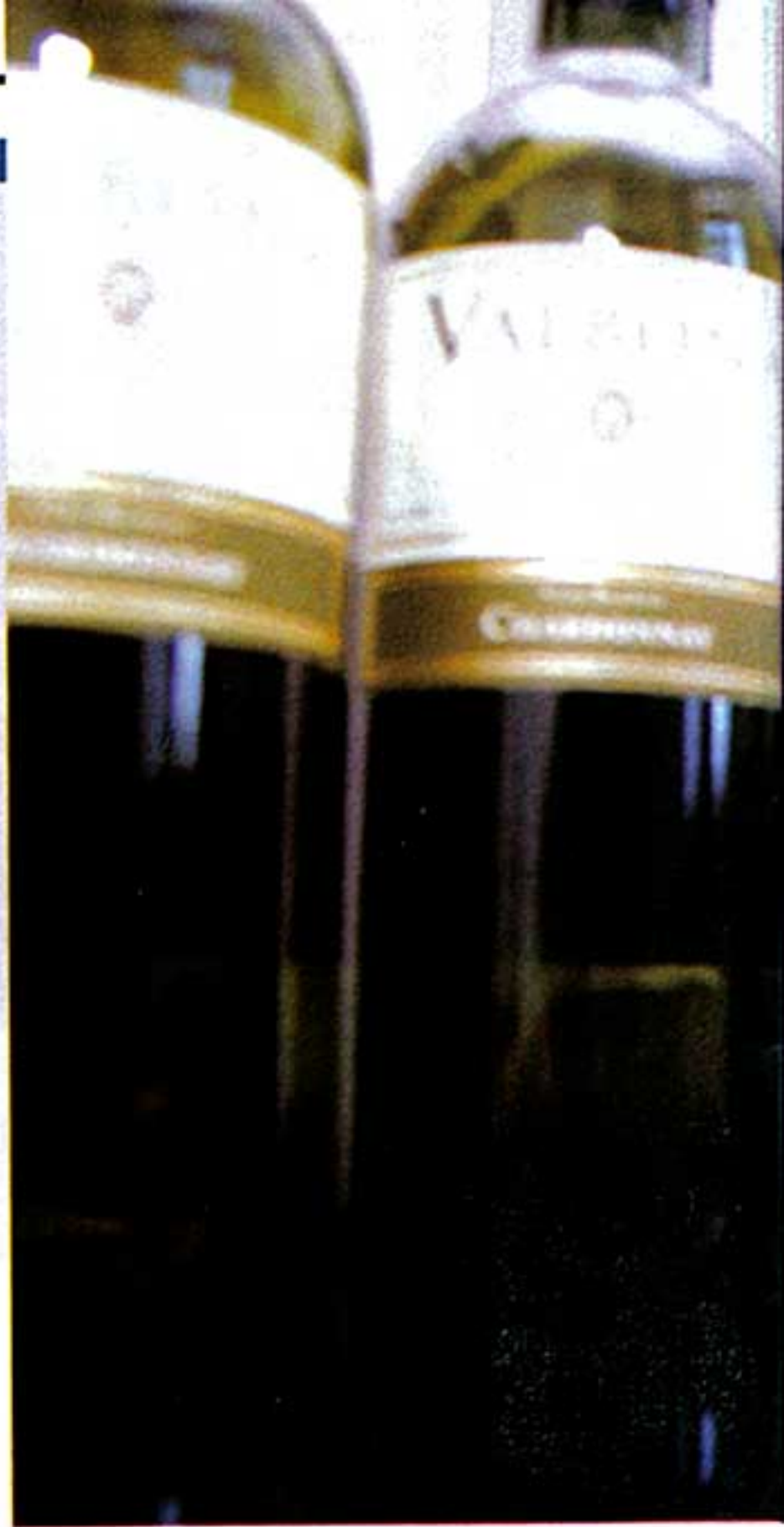
Cambio de imagen

La Bodega Augusto Pulenta integra el grupo fundador de la agrupación Trescientos Días, que reúne a 17 bodegas de San Juan con el propósito de lograr mayor presencia de los productos sanjuaninos en los mercados nacionales. "Queremos cambiar esta percepción que hay en el mercado de que el vino sanjuanino es de menor calidad o que San Juan sólo produce vinos comunes. Hay varias bodegas que están desarrollando vinos de alta gama y la idea es

La empresa está guiada por la sangre nueva de los Pulenta: Federico (hijo de Ernesto) desde Buenos Aires y "Marito" y Andrea (hijos de Mario) en San Juan. Sus padres siguen formando parte del directorio e intervienen en las decisiones empresariales y en el trazado de estrategias comerciales.

Los vinos

Además de Valbona y Valbona Reserva (con crianza en roble), la bodega tiene su lí-



nea premium con los vinos Augusto P, que han logrado posicionarse muy bien en el mercado nacional e internacional por su complejidad y la relación precio-calidad.

Bajo la guía del enólogo Torres, y sosteniendo una estrategia de producción bien definida, han logrado vinos de las variedades Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Chardon-



Desarrollo. El aporte científico del equipo de investigadores del Instituto de Biotecnología de la Universidad de San Juan fue trascendente.



Han logrado con levaduras propias vinos de las uvas Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Chardonnay y Torrontés, con un sello característico.

nal y Torrontés con un sello característico. "Tratamos de hacer vinos que tengan una personalidad propia y que reflejen el terruño. Creo que Valbona tiene una identidad propia de San Juan, que trasluce mucha fruta, que tiene el sol marcado cuando uno siente determinados sabores de madurez o de compota. Estamos muy contentos con la respuesta de los consumidores", agrega Federico.

tampoco descuidan el mercado extremo. Bodega Augusto Pulenta exporta con sus propias marcas a Inglaterra, Holanda, Irlanda, España, Brasil y Francia. Comenzaron vendiendo sus productos exclusivamente en vinotecas, pero ahora también proveen a algunas cadenas de hipermercados.

En busca de la originalidad

Las levaduras, como las personas, son organismos vivos y cada una tiene su propia particularidad. "Es lo que le da el carácter al vino", explica el enólogo Hugo Torres.

"La idea fue tratar de no copiar ni imitar modelos o tendencias de otros países o regiones, sino crear algo que nos diera nuestra propia identidad. Es que hasta ahora, para elaborar vinos de alta gama teníamos que recurrir a levaduras seleccionadas entre cientos de alternativas diferentes que vienen desde Europa o Canadá. En este nuevo concepto de producción al que apuntamos, con nuestras propias levaduras podemos obtener vinos más exclusi-



destacar eso", esgrime Federico Pulenta.

La agrupación nació el año pasado y ya realizó algunas acciones puntuales en esa dirección, como un encuentro en un importante hotel de Buenos Aires al que fue convocada toda la prensa especializada, autoridades nacionales e invitados especiales. Allí brindaron todo tipo de información enológica y datos relevantes de la provincia como productora de vinos. Para este año tienen previstas varias actividades más, entre ellas algunas catas, tendientes a posicionar aún mejor los vinos sanjuaninos.

vos", argumenta Torres.

El proceso

Los Pulenta lograron aislar y obtener la levadura el año pasado y con la cosecha de 2005 Torres se dio el gusto de agregarlas en los mostos que generaron los vinos de esa temporada. Elaboraron unos 25 mil litros de cada varietal y estarán en el mercado a partir de junio.

Según la evaluación del mentor de la idea, estos nuevos vinos "siguen teniendo las características propias de Valbona, es decir muy aromáticos y con presencia fuerte de frutas, pero la particularidad es que aparecen algunas notas florales", algo que no es común en los tintos. "Pero lo más importante es que tienen una complejidad enorme, que para nosotros es muy importante porque le da la posibilidad, a quien los vaya a degustar, de sentarse tranquilo a disfrutar y tratar de descubrir los caracteres organolépticos de ese vino", apunta Torres. Una vez más, los Pulenta muestran al país que siguen siendo pioneros en la vitivinicultura.

Más información

www.augustopulenta.com
Bodega San Juan (0264) 497 1331
Oficinas San Juan (0264) 420 2553
Buenos Aires (011) 4776 4334

OPINION

En defensa del Terroir



Por María Mendizábal
Sommelier - Comunicación Escuela Argentina de Sommeliers

Hace algunos años hablar de Terroir en la Argentina parecía lejano y se lo traducía simplemente como tierra, lo que a su vez se encontraba desvirtuado ya que se imitaban denominaciones de origen como Chablis, Champagne y Borgoña.

El terroir, esa palabra de origen francés que nos habla de las características del producto de acuerdo con su región de origen. Son varios los factores naturales y humanos que engloba, como la cepa, el suelo, el clima y el comportamiento del hombre. Al ser el vino un producto agrícola, su identidad depende del tipo de suelo, su composición y drenaje; el grado de insolación, la pluviometría y la amplitud térmica; el rendimiento del viñedo por nombrar algunos de ellos.

Hoy el uso de la denominación de origen ajena es historia y muchas bodegas argentinas se encuentran trabajando en la revalorización de sus propios terroirs, ya son muchas las etiquetas donde se nombra a Agrelo, Barrancas, Las Compuertas, Valle de Uco, entre otros. Esta búsqueda ha llevado a las bodegas a pensar seriamente en la biodinámica, a certificar sus vinos como orgánicos, a olvidar el uso de agroquímicos nocivos e insumos importados que empañan la genuina expresión.

La imagen de la Argentina como país productor de vinos de calidad es cada vez más fuerte, es momento de volver a valorizar los frutos de nuestra Pacha Mama en defensa de nuestro auténtico Terroir.