



BODEGA AUGUSTO PULENTA

# VALBONA Y AUGUSTO P



ABAJO IZQ.: Mario Pulenta, Presidente de la Bodega. AL LADO: Andrea Pulenta, la anfitriona del encuentro y Directora de la Bodega.

# VINOS CON PERSONALIDAD SANJUANINA



Sus dueños aseguran ser jóvenes y herederos de una larga tradición familiar dedicada a elaborar vinos que expresan muy bien las cualidades del suelo y clima de la provincia cuyana.

POR SILVINA CARBONARI FOTOGRAFÍAS: FEDERICO GARCIA

La vitivinicultura de San Juan de la Frontera, una de las tres provincias que integran el histórico Cuyo, se ha desarrollado en los valles cordilleranos a lo largo de los ríos San Juan y Jáchal.

El valle del Tulúm, regado por el río homónimo de la capital provincial, alberga la mayoría de las extensiones vitivinícolas.

Hasta allí llegamos, más precisamente al departamento de San Martín a unos 20 km. de la ciudad de San Juan, para conocer la bodega de los sucesores de Augusto Pulenta.

## TODO ES HISTORIA

Nos recibe María Andrea y nos acompaña durante la visita, en una jornada plétórica de luz, un cielo diáfano y celeste a más no poder. Ilumina el mediodía un sol que prodiga tibieza en una mañana que había amanecido fría y con escarcha.

Ella, Mario y Ernesto, todos nietos de don Augusto Pulenta -uno de los míticos conductores de Peñaflo-, han iniciado su propio camino en la elaboración de vinos finos con *"mucho afecto, tradición y la experiencia heredada de nuestros abuelos"*, según expresa la anfitriona. Junto con el enólogo sanjuanino Hugo Torres nos muestra la bodega.

Para ellos tiene un gran valor simbólico porque pertenecía a la familia materna y data del 1900.

Este no es un dato menor en una provincia azotada por terribles terremotos. De hecho, sobrevivió muy bien a los que destruyeron San Juan y Cauce-te (1944 y 1977) gracias a sus muros anchos de adobe y al sistema de columnas y vigas flotantes de madera que sostienen el techo y que fueron traídas de Europa y en ferrocarril desde Buenos Aires.

En el mismo predio de esta construcción se levanta orgulloso un molino muy alto, uno de los primeros de la zona, que con su motor anciano todavía extrae el agua del subsuelo.

La primitiva bodega se fue refaccionando y ahora está reacondicionada para albergar una capacidad de 1.500.000 de litros de vino y elaborar unos 800.000.

Torres nos cuenta que se mantuvo la estructura original de adobe de cabeza tipo jesuítico y se la equipó con tecnología de última generación: tanques de acero inoxidable, moledora, despalladora y prensa neumática, sistema de enfriamiento de vendimia en cada pileta.

Por otra parte, varias de las antiguas piletas ahora son cavas ya que *"la idea no es crecer en volumen"*, afirma Pulenta.

#### FAMILIA CON PASADO VITIVINÍCOLA

Los Pulenta vinieron como tantos italianos a trabajar y a forjar un futuro. Traían

el bagaje cultural mediterráneo y conocían bien el oficio vitivinicultor. Su historia es larga así como fecunda la familia, casi todos relacionados con el oficio de cultivar viñas y hacer vinos.

La rama de Mario, Federico y Andrea proviene de Augusto. Éste desarrolló su vida familiar y empresaria en San Juan, cuando se hizo cargo de la bodega Peñaflores en esa provincia. Las marcas Valbona y Augusto P. simbolizan ese pasado: la pequeña ciudad italiana de donde partieron los bisabuelos y el nombre del famoso dueño de una de las bodegas con mayor producción de vinos vendidos en nuestro país en la década del '60 y '70.

Mario cuenta que la intención original de hermanos y primos fue crear una bodega familiar orientada a la producción y comercialización en el mercado interno y externo de vinos de calidad. *"Podemos definirnos como una empresa joven, con conceptos de vanguardia combinados con tradición y experiencia"*.

En la actualidad están logrando posicionarse como bodega boutique sanjuanina y cuidan personalmente a cada cliente, especialmente las vinerías y restaurantes.

#### SUELO, VIÑAS Y DEMÁS

La bodega Pulenta tiene unas 200 ha de viñedos propios distribuidos en dos fincas. Para garantizar la calidad de las

uvas realizan cosecha manual de noche y seleccionan en el viñedo los racimos. *"La ventaja de los viñedos propios es que nos permite una selección y raleo minucioso de un orden de un 57%, para algunos vinos, que en términos de cantidad significa menos de un quintal por hectárea"*, dice Torres.

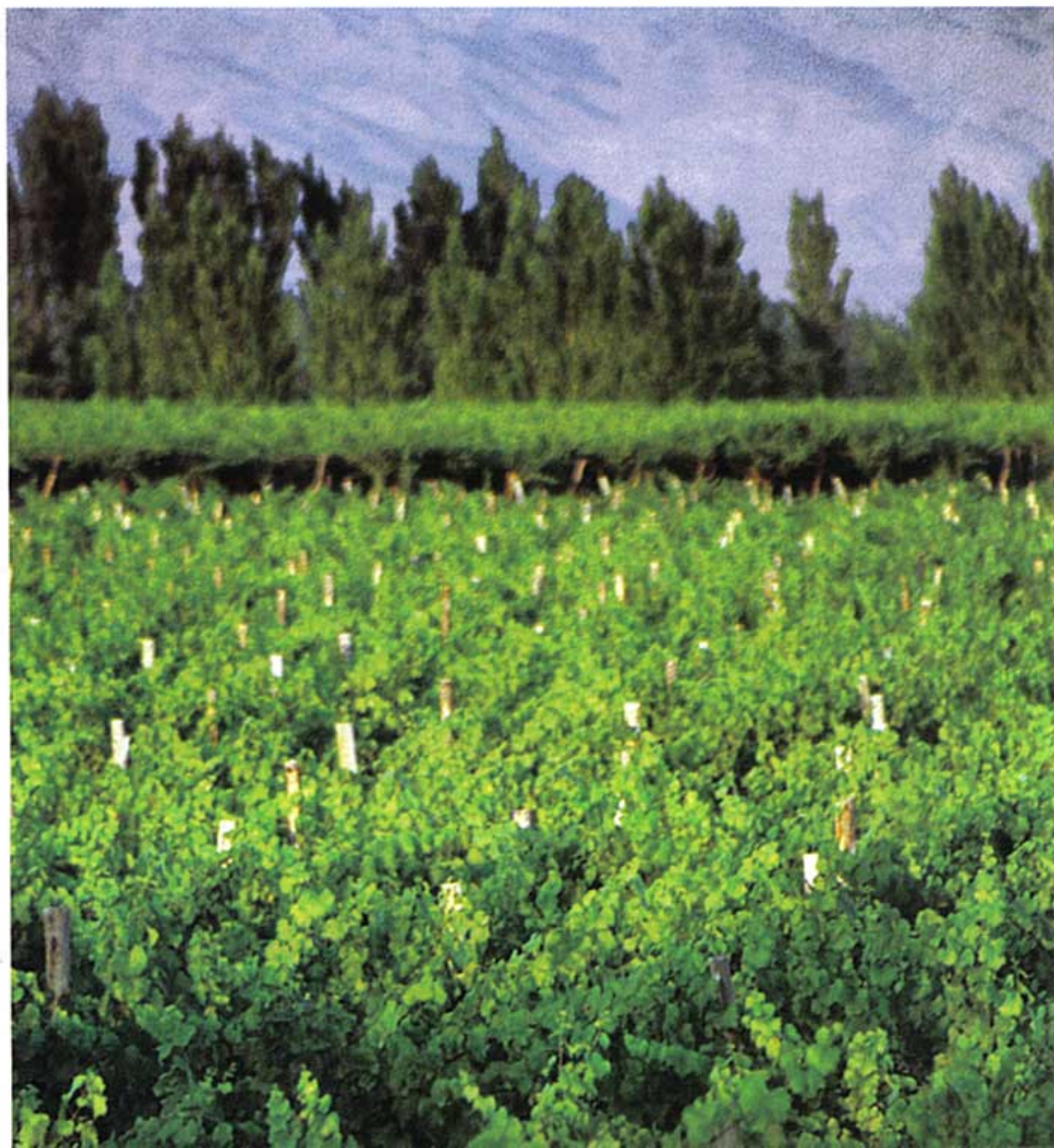
El clima de San Juan es de tipo seco cordillerano, con marcadas amplitudes térmicas y escasas precipitaciones. Esto implica que las plantas requieran mucho cuidado. En este caso, son regadas con el sistema israelita por goteo y son fertilizadas con líquidos que permiten alimentarlas en forma gradual y por sectores de acuerdo a las necesidades de cada tipo de viñedo.

Los suelos son profundos, pedregosos, aluvionales y en parte cubiertos de arcilla y arena. Se trata de tierras vírgenes o poco cultivadas que, por su sanidad y características minerales, cuentan con un sistema de espaldero alto para conducir las vides.

#### VALBONA Y AUGUSTO P.

Ya han cosechado además de racimos, varios reconocimientos entre los consumidores argentinos. De hecho, la primera partida de Augusto P. (cosecha 2000) se agotó a los pocos meses de salir al mercado.

Torres, como buen enólogo, explica cuáles son sus desvelos y preocupa-





#### BODEGA AUGUSTO POLENTA FICHA TECNICA

VIÑEDOS: 200 ha propias.

VARIETADES: Cabernet Sauvignon, Bonarda, Malbec, Syrah, Chardonnay, Torrontés Sanjuanino.

STAFF: PRESIDENTE: Mario Daniel Pulenta

DIRECTOR: Federico Pulenta

DIRECTORA: María Andrea Pulenta

ENÓLOGO: Hugo A. Torres

LÍNEAS: AUGUSTO P. Cabernet Sauvignon.

VALBONA RESERVA: Bonarda, Cabernet, Chardonnay, Malbec.

VALBONA (sin madera): Chardonnay, Torrontés, Cabernet, Malbec, Syrah y Bonarda.

---

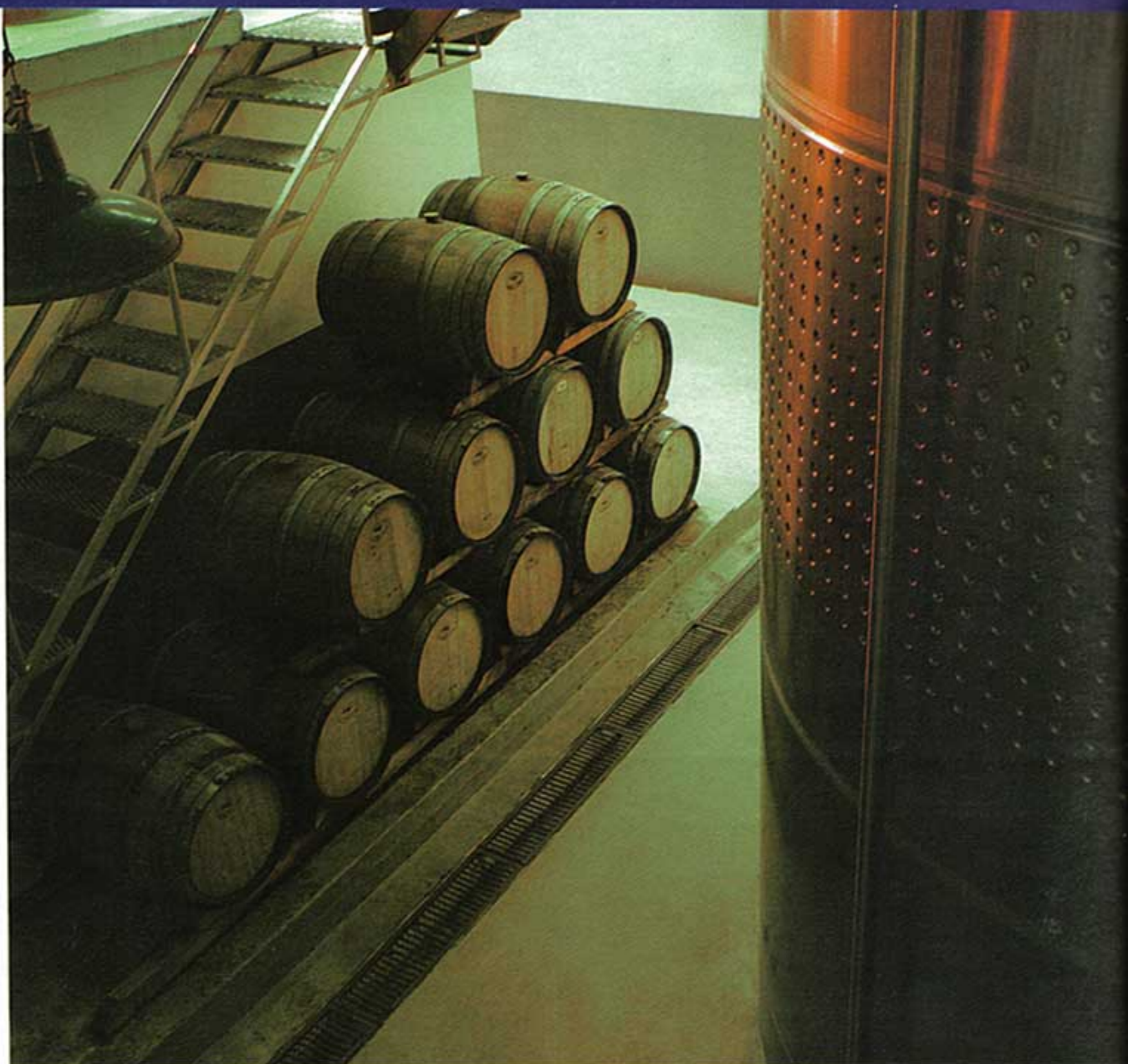
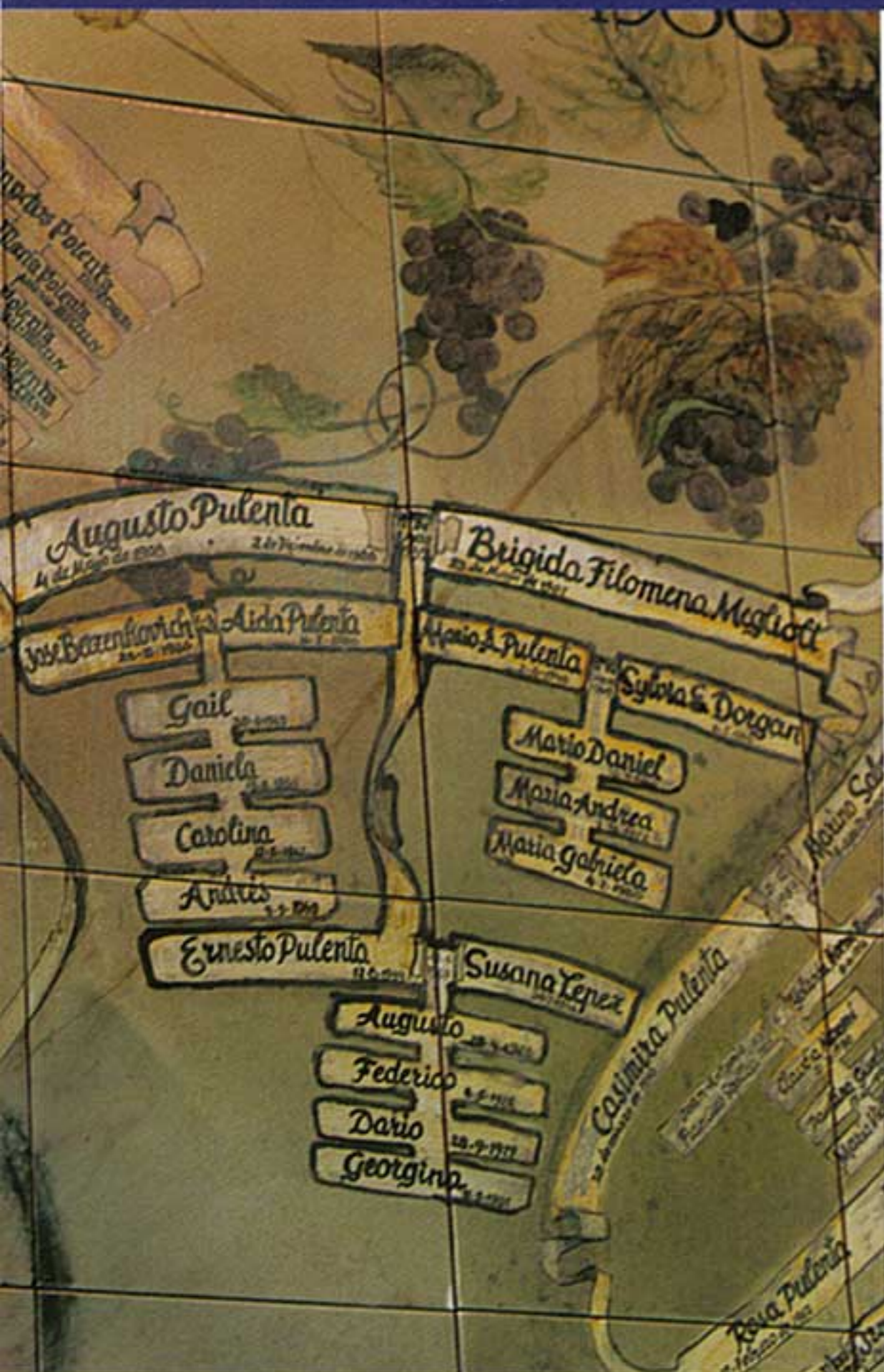
#### LA DEGUSTACIÓN DE SUS VINOS

Sin duda el vino tiene sus mitos y sus ritmos. Degustar una copa, captar aromas y sabores consume minutos y horas... en donde todo se vuelve rito y adoración a este elixir milenario. Así lo viven también sus creadores. Y así disfrutamos ese momento con Hugo Torres, con su cordialidad y didáctica expresada en cada detalle de sus creaciones.

De todos, los mimados de los Pulenta son el **Valbona Torrontés** por el logro en sus aromas y sabor floral y sutil y donde el dejo amargo propio de esta variedad no se percibe debido al tipo de maceración breve. El otro, es el **Valbona Reserva Bonarda 2002**, un excelente exponente de este varietal: rojo intenso, de aromas a frutas rojas y armónico final.

Por supuesto que el **Augusto P.** (sólo **Cabernet Sauvignon**) es el vino insignia y el que obligadamente corona el rito de la degustación. El máximo representante de la firma es elegante y armónico. Un exponente emblemático de su variedad que invita, sin lugar a dudas, a conocerlo.

ENFRENTA: La finca 9 de Julio se encuentra en el distrito de Ullum. ARRIBA: El enólogo Hugo Torres en la cava.



ciones: su principal desafío es lograr originalidad a partir de una elaboración tradicional. Se muestra orgulloso de los resultados, prueba de ello son los galardones obtenidos en algunos concursos, entre ellos, Vinandino 2003.

Brevemente el enólogo hace un repaso de la elaboración: "En vinos blancos utilizamos la prensa neumática para hacer en el caso de los Chardonnay

una limpieza previa antes de la fermentación", cuenta con detalle.

Sin duda, el orgullo de todos es el Torrontés sanjuanino (una variedad ampelográfica diferente al riojano). Torres asegura que es sometido al mismo tratamiento del Chardonnay pero con una maceración breve. El resultado (lo pudimos comprobar en la degustación) es un vino diferente a los que la gente está acostumbrada. El Torrontés es un vino de aroma muy intenso, ideal para aperitivos, porque las fosas nasales permanecen impregnadas del intenso aroma y sabor. "Nosotros hemos logrado un vino sutil y de aromas delicados que permiten ampliar la gama de comidas para acompañarlo", afirma Andrea.

En cuanto a los tintos, en la bodega se aplica el enfriamiento en la recepción y en la molienda. La maceración es prolongada para poder extraer la fruta y las características presentes en el hollejo. "Después de la fermentación alcohólica hacemos fermentación maloláctica, que por las condiciones natu-

rales del suelo y del clima sanjuaninos, es natural. Es decir, no hacemos siembra de bacterias lácticas o inducidas. Se logra por medio de una adaptación de las condiciones naturales de temperatura y oxígeno", agrega Torres.

La bodega tiene dos líneas: vinos con y sin madera. Todos los vinos varían su añejamiento de acuerdo a la línea y al estilo. Por ejemplo, el Augusto P. está como mínimo un año en barrica y un año en botella. Los Valbona Reserva permanecen como mínimo 10 meses de barrica y 10 meses de botellas. Mientras que el resto de la línea Valbona sin madera (Torrontés, Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Bonarda) tienen un tiempo menor de guarda.

Andrea agrega el concepto de lo que quieren lograr: "Pretendemos obtener vinos muy intensos en fruta, pero a la vez complejos y de buena estructura. En el caso de los reserva pretendemos que la madera sea un sutil complemento que aporte complejidad y fineza y no una característica".