

aserrín aserrán

Por Miguel Brascó

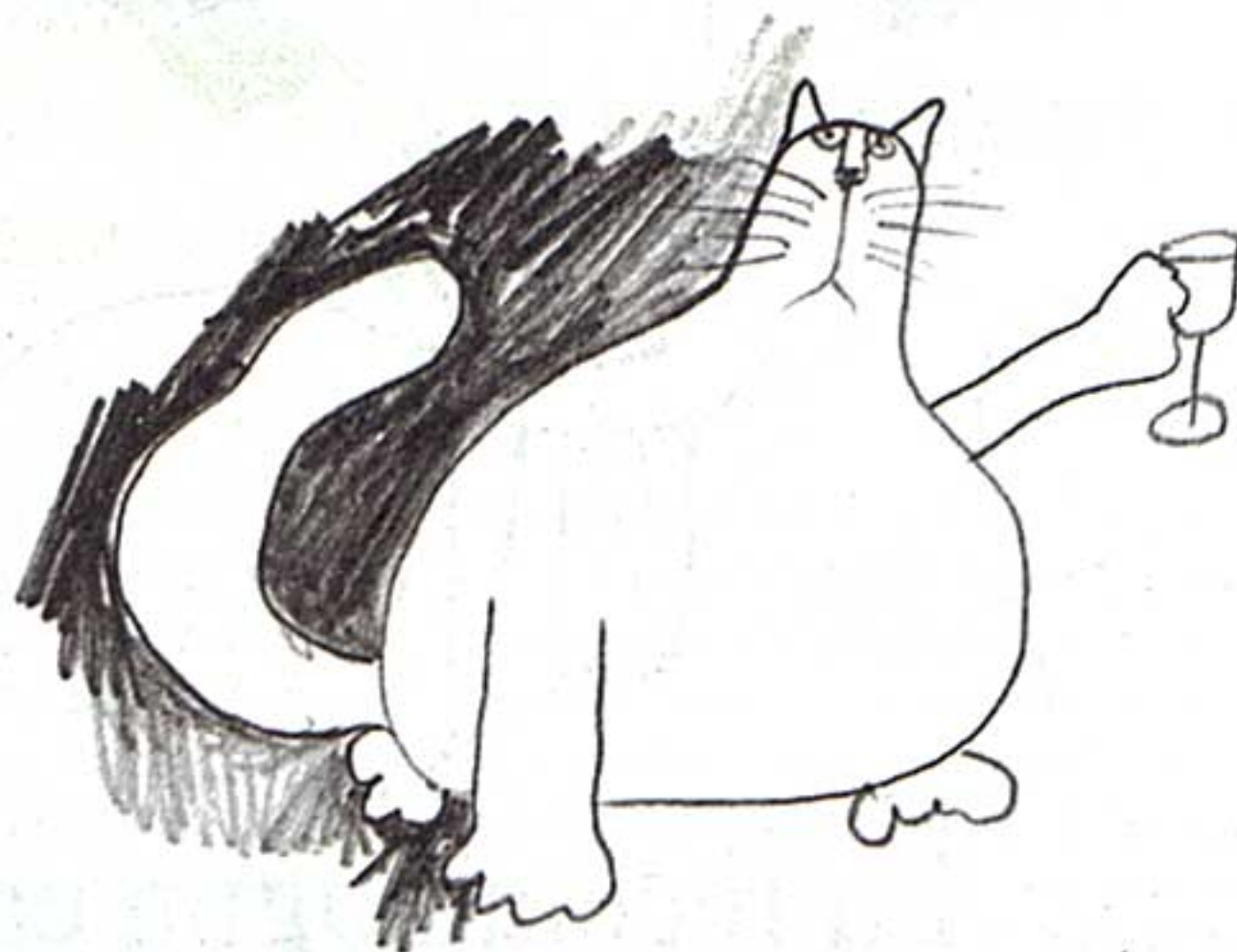
Aserrín aserrán
esos tintos de San Juan
(Falsa canción infantil)

Pregunte por San Juan a cualquiera que no sea profesora de geografía o criatura oriunda y ocho de cada nueve veces su respuesta será una mirada opaca de perplejidad silente. Nadie conoce bien qué hay tras las puertas de ese pago famosamente hermético fuera de una producción fragante de melones rocío de miel, cebollas dulces de Pismanta, profusos yacimientos de molibdeno, el Valle de la Luna, inocurrente y espectral, y las viñas cuya labranza ocupa la mitad de las agriculturas nativas. Mirá vos cuántas cosas. ¿El molibdeno para qué se usa? La menor idea. ¿La uva? La uva, para vino de damajuana.

Esta última respuesta seguro la da un mendocino colindante, que a San Juan lo subestimó siempre por cultivar uva criolla de la zona tórrida o cuantimás uva cereza de alto rinde, trescientos quintales largos por hectárea, para hacer tintos pálidos a los que dan color con cortes púrpureo-negruzcos de uva lunfa Tintoreta. La misma que los uruguayos ahora están haciendo famosa con el nombre de Tannat. Esta imagen feble de San Juan funcionó casi textual por casi todo un siglo. La segunda provincia más importante (lejos) en vinos de Argentina fue hasta prácticamente ayer nomás apenas un rejunte pardo de damajuaneros.

La subestimación tuvo su asidero pero ya no más. En aquel emporio de vinos mishu mishu siempre Graffigna hizo las cosas bien, un Cabernet notable; y en los últimos diez años otros grupos bodegueros avispados se sumaron a ese vinificar más serio. Viñedos criollazos fueron reinjertados con cepas europeas de clones im-

pecables, el riego científico por goteo fue reemplazando a la mera acequia y un ímpetu de agrónomos a la moda Smart sofisticó las faenas del racimo. El despistado local se maravilla ante un proceso que, le parece, ocurrió de golpe; pero no hay magia en esto sino un esfuerzo tenaz aumentativo de grupos bodegueros más avispados que sus antecesores. En esa transformación operan, entre otros, clanes sueltos de la estirpe Pulenta, hasta hace poco unidos en la empresa madre Peñaflor/Trapiche, hoy en manos americanas. Uno de ellos es la pequeña (2 millones de litros) bodega *Augusto Pulenta*, que conducen Ernesto y Mario Augusto en San Martín. Pequeña pero high tech por su equipamiento actualizadísimo y 150 hectáreas de vidueños propios está presentando ahora en el mercado su pri-



mera línea de vinos finos Valbona, con roble (\$ 11) y sin (\$ 5) más el *Augusto P*, un puro Cabernet de perfiles seductores (\$ 20) que unos pocos privilegiados pudieron probar este mes en Vinos & Bodegas 2002, Palais de Glace. Sus aromas no tanto afrutados como de largo aliento aristocráticos y su paladar con añejamiento suficiente (un año de botella) para amainar astringencia inicial de polifenoles lograron entusiasta aprobación. Muy merecida, le aseguro. De la línea de \$ 5 encontré muy buenos el Chardonnay y el Cabernet. Excelentes, en realidad, considerando su precio. Pueden conseguirse llamando al teléfono (011) 4775-5692.

El Arte del Buen Comer



Aperitif - Bistro & Catering



Humboldt 1551 - (1106) Buenos Aires
Tel./Fax: 4771-7011

www.laprovencecatering.com.ar