



Los Cerros de San Juan

HISTORIASDEVINO

01/2001

NOVEDADESDELEXTERIOR

Extracto del artículo publicado en revista "Wine" de mayo 2001.

Autora: Samantha Stokes.

(una de las principales revistas inglesas sobre el tema vinos)

"Inclinándose más hacia el lado terrenal de las cosas que hacia el tecnológico se encuentra la Madre uruguaya del Tannat, la maravillosamente llamada Estela de Frutos. Profesora de agronomía y enología de la Universidad La República y autora de varios libros sobre Tannat, De Frutos también elabora vino en la bodega Los Cerros de San Juan en Colonia, 30 millas náuticas desde Buenos Aires cruzando el Río de la Plata y fundada en 1854, que ella asesora junto a Jorge González Ferrari, Gerente de Exportaciones y Héctor Abbona, maestro de bodega.

"El secreto del Tannat es mucho oxígeno", dice de Frutos. "Usamos grandes barricas de roble viejo no por su sabor, sino porque dejan respirar al Tannat".

El Tannat necesita estar en barril por dos años, después puede envejecer por un largo período en botella".

"A pesar de ser la Madre del Tannat, de Frutos también tiene grandes expectativas en los vinos blancos, y así como muchos hacedores de vinos planta Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Chardonnay y Riesling. Pero dice de la industria en general: "Uruguay todavía necesita trabajar en la fruta del vino blanco en la boca".

"Y los tintos?" "Durante los últimos diez años Uruguay ha visto una revolución en la producción de vinos. El proyecto nacional de INAVI, comenzado en 1987,

de eliminar viñas pobres y replantar nuevas cepas libres de virus, así como modernizar bodegas y métodos de marketing, ha ayudado y todavía está ayudando. Hemos estado trabajando muy duro y ahora existe mucho interés", explica de Frutos.

Francis Pearson, de Pearson-French en Wiltshire, ha estado importando vinos de Los Cerros de San Juan por muchos años y dice que Uruguay ha tenido una curva de aprendizaje muy fuerte. "Tiene una historia de producir vinos genéricos para el mercado doméstico y ahora se ha movido hacia el vino de calidad", dice Pearson. "Al principio, los vinos no eran suficientemente flexibles para el paladar inglés y ahora, la buena calidad de los vinos tintos no ha tenido oportunidad de madurar adecuadamente. Tengo algunos Tannat de 1994 que todavía necesitan más tiempo".

La degustación que Wine Magazine hizo en marzo del 2001 en Uruguay concluyó que todavía queda un largo camino por recorrer antes de que Uruguay pueda competir con similares de Argentina y Chile por calidad de vino y concentración de fruta. Sin embargo, los métodos de producción de vino están sin lugar a dudas bien dirigidos hacia la producción de vinos de máxima calidad. Ojalá la degustación del año próximo encuentre puntajes máximos mayores a 85 puntos e incluso más altos el año siguiente. Si yo tuviera el dinero, me compraría una parcela o dos de Tannat en Uruguay que está alrededor de 2.000 libras por hectárea comparada con 45.000 libras en Maipo. O si no, compraría una caja de Tannat 2001 y jugaría a esperar, mientras sueño con luciérnagas"



VINOS RECOMENDADOS

Continúa el artículo de la revista...

Fiesta de San Juan 1997

Una mezcla de Cabernet, Merlot y Tannat. Granate de apariencia vibrante, menta intensa y roble en la nariz, de cuerpo entero en la boca con buenos taninos y un final largo y fuerte.

Tiene potencial para 3 años más en botella.

5.25 libras en Pearson-French

Cuna de Piedra 1995

100 por ciento Tannat añejado en roble Color púrpura profundo, con una nariz suave y un paladar poderoso. La terminación es todavía muy fibrosa y tánica, pero se asentará en 4 a 5 años.

El Châteauneuf-du-Pape de Uruguay quizás?

6.50 libras en Pearson-French

NUSTRACOSECHA

La cosecha 2001.

Ha finalizado la primer cosecha del siglo y del milenio con muy buenos resultados cualitativos. La correcta insolación y temperatura ha neutralizado, por lo menos en nuestra zona, los posibles daños de las abundantes lluvias del verano.

Las Tempranillo, Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Tannat, Cabernet Sauvignon; en ese orden, fueron recogidas en muy buenas condiciones de sanidad y correcta maduración.

Es una alegría que a la excepcional cosecha 2000, se sume ahora esta 2001, muy satisfactoria.

Aun tenemos casi todos los vinos del 2000, guardados como un tesoro, buscando su momento oportuno para lanzarlos al consumo. A partir de ahora, podremos venderlos a medida que sea necesario, pues ya tenemos los del 2001 potencialmente excelentes.

NUESTRA HISTORIA

Los Pioneros Parte III

Se inicia el siglo XX y con él, nuevos desafíos. Aparece Los Cerros de San Juan en las cartas de la época, en los principales Restaurantes - Sorrento, Águila, Morini, Alhambra, Gran Hotel España, entre otros - como los primeros vinos nacionales en acompañar a los europeos (Francia e Italia principalmente) buscando un lugar en el mercado.

Las dificultades del transporte; no existía la Ruta 1 actual, recién construida en la década del 20'; hizo imprescindible el trabajo fluvial para tener un abastecimiento regular y constante.

Continuará...

NUESTRA EMPRESA

Los Cerros de San Juan SA y Los Cerros SA mudaron sus oficinas a:

Luis Sambucetti 2675 / 77 1er Piso
11600 Montevideo - URUGUAY

Tels. + 598 2 **481 7200***
+ 598 2 **481 2880**
+ 598 2 **487 5440**
Fax + 598 2 **481 7984**

loscerros@loscerrosdesanjuan.com.uy
www.loscerrosdesanjuan.com.uy

EN LA PRÓXIMA EDICIÓN:

SERVICIO AL CONSUMIDOR

Sra. Beatriz Martínez Tel: 4817200*
LosCerros@LosCerrosDeSanJuan.com.uy

