



Los Cerros de San Juan

HISTORIASDEVINO

02/2000

NUESTRAHISTORIA

El Riesling en Uruguay

Terminada la Segunda Guerra Mundial, la familia Booth Lahusen, propietaria de Los Cerros de San Juan, trata de recuperarse de la tristeza ocasionada por la conflagración entre sus dos patrias de origen (Booth, Inglaterra y Lahusen, Alemania), que le había dejado el saldo directo y pesado de la pérdida del yerno de su principal (Don Reginaldo Booth), Mr. Chadwick Burton, piloto de la RAF (Real Air Force) en acción. Buscando alejar a la familia de su depresión espiritual, Arturo Booth, hijo de Don Reginaldo y cuñado de Mr. Chadwick, había comenzado a tomar las riendas del Establecimiento con ideas innovadoras. En ocasión de un viaje por la Alemania de post-guerra, probó algunos vinos elaborados con cepas Riesling, que le agradaron sobremanera, tal vez por el origen de sus ancestros *Lahusen*.

Como la vitivinicultura uruguaya no contaba aún con cepas de origen alsaciano, alemán o de sus primas italianas; "*Riesling*", el objetivo era intentar conseguir cepas de esa variedad con adecuada sanidad para implantar en suelos de Los Cerros de San Juan.

Su búsqueda en Europa fue infructuosa, por la gran desorganización y crisis en la viticultura causada por la guerra.

Luego de mucho recorrer, encontró en Mendoza algunas plantas de Riesling Itálico de buena apariencia. A partir de ellas, injertó sobre pie americano y logró las primeras plantas de Riesling; que registra la historia de Uruguay.

En 1950, se cosecharon las primeras uvas Riesling y se comenzaba a elaborar un vino blanco distinto, que marcaría toda

una época en Uruguay, siendo referencia obligada de todo consumidor uruguayo o turista de las últimas décadas. Se siguieron implantando en el viñedo de la costa del Plata hasta llegar a unas 25.000 plantas en 7 há.

A partir de los 70', se decidió incorporar nuevas cepas de origen alsaciano, seleccionadas y libres de virus como inicio de la reconversión que se iniciaba en esa fecha, implantándolas en suelos diferentes de nuestro establecimiento (la llamada Viña del Hotel que por sus características se acercaban a los suelos de Alsacia, Francia).

Después de esta última incorporación se diseñó lo que seguramente fue el primer vino blanco moderno en nuestro mercado y referencia obligada de todos aquellos productores y consumidores con inquietudes de superación. Dicho diseño de vino moderno fue respaldado con la obtención en 1993 de una medalla de oro, tal vez la primera lograda por un vino blanco uruguayo en concursos europeos, avalado por la OIV (Organización Mundial de la Uva y el Vino).

Hoy, este producto está cumpliendo 50 años en el mercado, y hemos tenido la fortuna de que la vendimia del 2000 ha sido de excepcional calidad debido a las muy especiales condiciones climáticas que acompañaron el crecimiento y cosecha pasadas.

Estas dos circunstancias coincidentes nos animaron a una elaboración sumamente cuidadosa, con selección de las uvas de hombros ⁽¹⁾, con adecuada maceración, prefermentación a muy baja temperatura (5° a 8°), fermentación a temperatura controlada entre 15° y 18°,



clarificación orgánica, estabilización por frío y posterior envasado para su crianza en botella, con el fin de brindar a nuestros amigos una muy limitada partida de 6.000 botellas de **cosecha de oro**, todo esto en homenaje a sus 50 años en Uruguay, a la cosecha 2000, y a la memoria y visión del ideólogo Don Arturo Booth.

No queremos olvidar en este vino homenaje a los técnicos que hicieron posible su historia: Don B. Benedetti, Dr. Cayetano Cano, Ing. Agr. Estela de Frutos, y acompañando a todos ellos nuestro maestro de bodega, Don Héctor Abbona.

(1) llámase uvas de hombros a aquellas de más perfecta maduración que se encuentran en la parte superior de los racimos.

NUESTROSVINOS

El primer Tempranillo del Uruguay

“Tempranillo” es una variedad española originaria de la cuenca del Alto Ebro y cultivada en Rioja desde 1762.

Esta “uva temprana” fue introducida en la colección vitícola de Los Cerros de San Juan por sugerencia del experto internacional Dr. Ing. Agr. Luis Hidalgo. Según su opinión altamente calificada, dicha uva encontraría en el clima de Los Cerros de San Juan y en los suelos altos de la cuenca del San Juan y el Plata, un nuevo hábitat apropiado para su tan conocida Tempranillo.

Esta variedad, la más difundida en España, se cultiva en Francia, Portugal, Estados Unidos y más próximo a nosotros en Chile y Argentina.

Su creciente difusión como cepa de gran calidad reconocida, la ha convertido en la variedad más plantada en la Unión Europea durante la última campaña 1999-2000, seguida por Merlot y Cabernet Sauvignon.

De nuestra viña Tempranillo de 6 años, en la vendimia 99, cuando estaba en su 5ª hoja nació el primer vino Termpranillo de Uruguay. Se trata de un vino muy mimado y muy querido porque desde el inicio de este proyecto se lo concibió

como el vino homenaje a ese maravilloso ser humano que es Don Luis, profesor de profesores y autor de la Primera Regionalización Vitícola del Uruguay por encargo de INAVI con la colaboración de la Oficina Alemana de Cooperación Técnica GTZ en 1991.

Con la carga afectiva que lo expuesto genera en quienes lo conocemos, ofrecemos a D. Luis el reconocimiento de la vitivinicultura de Uruguay, materializado en un noble vino tinto que lleva su nombre.

Las 1.200 botellas de este vino criado en barricas de roble americano será distribuido por Cava Privada, quien lo ofrecerá a conocedores y con lo que deseamos apoyar la labor de difusión del vino uruguayo que realiza este prestigioso club.

La revista Cava Privada editará un informe especial en el mes de setiembre con las motivaciones de este homenaje, un mensaje del homenajeado y notas de cata del vino.

OTRASNOVEDADES

Vinos uruguayos en temporada de Bariloche.

Están presentes con inusitado suceso los vinos Cuna de Piedra, Cabernet Sauvignon Etiqueta Negra, Tannat etiqueta Roja y Sauvignon Blonde en el centro de esquí del Cerro Cathedral en Bariloche (Restaurante María y El Lobo). Un nuevo mercado de alto nivel que incorpora los vinos uruguayos.

ENLA PRÓXIMA ENTREGA MENSUAL:

Los grandes Tannat del siglo XX y sus estilos. (por un tema de espacio no se pudo ofrecer en esta edición)

SERVICIO AL CONSUMIDOR

Sra. Beatriz Martínez Tel: 409 7031

LosCerros@LosCerrosDeSanJuan.com