



Los Cerros de San Juan

HISTORIASDEVINO

05/2000

NUESTRA HISTORIA

Los Pioneros Parte II

Para la construcción de la bodega de piedra, horadada en un cerro granítico con más de 10 mts. de profundidad y 2.400 mts. de superficie, se debieron movilizar unos 12.000 mts. cúbicos de material (piedra).

Con los medios disponibles en la época (2da. mitad del siglo XIX) fue una tarea titánica, más aún si se tiene en cuenta que para construir toda la estructura de piedra, se trajo piedra granítica negra de la zona de Punta Francesa, distante 12 km, en la costa del Río de la Plata.

Sus dos plantas rectangulares, con una misma disposición, guardan desde hace más de un siglo el tesoro viviente que representan los cascos de roble negro de la Selva Negra (Alemania) con varios cientos de miles de lts. de capacidad; y con una calidad de madera que difícilmente se encuentra actualmente en el mundo del vino. El espesor de 3' y 4' pulgadas de sus duelas, sorprende aún a los conocedores por su porte y presencia.

Se había creado el ambiente ideal para desarrollar la idea de producir vinos de la más alta calidad. La familia se deleitaba con las primeras producciones que ya insinuaban el acierto de la elección del lugar para la implantación de viñas. Un primer envasado de "Mil Botellas", fue el origen de esta marca que aún continúa en el mercado, distinguiendo una línea de vinos de la bodega.

Seguramente, esta marca con más de 120 años de permanencia en el país, sea la más antigua que se comercializa aún, dentro y fuera del rubro vinos.

Lo que inicialmente se destinó al

consumo familiar, rápidamente trascendió a vecinos y a la zona, llegando a Colonia y Carmelo rápidamente.

A fines de siglo XIX aparecía Los Cerros de San Juan en Montevideo

NOVEDADES DE EXTERIOR

Nuestra Embajada de Uruguay en España nos envió un artículo referido a vinos uruguayos, del periodista inglés Harold Heckle para el diario "El Mundo" en su edición de Internet, del cual transcribimos unos párrafos de interés sobre la historia de **Los Cerros de San Juan**:

"De todas las zonas productoras, Colonia es sin duda la que persiste en la memoria por su encanto. Como indica su nombre, esta zona ha sido visitada y colonizada en el transcurso de los siglos por españoles, portugueses, ingleses, piratas, mercaderes... hasta Benetton. Todos dejando sus huellas enriquecedoras. El pueblo en sí es una joya.

Su antigua arquitectura evocativa está admirablemente preservada.

En 1724 La Barra de San Juan fue puerto de recalada para abastecer a Bruno Mauricio de Zabala, uno de los fundadores de Montevideo.

Luego llegó la Compañía de Jesús. Es casi seguro que fueron los jesuitas quienes elaboraron los primeros vinos de la Banda Oriental del Uruguay.

Hoy, tan simpático lugar es destino y amparo de veleros deportivos y yates Argentinos".

"En 1854 la familia Lahusen, inmigrantes alemanes, adquirió cuatro estancias situadas entre la costa del Río de la Plata y el Río San Juan.



Las tierras en esta confluencia de ambientes fluviales, con cantos rodados y gravas graníticas y de cuarzos, pronto dieron a brotar vides de Tannat. Así surgió la Compañía Rural de Los Cerros de San Juan y Cochicó. Su bodega, muy limpia y bien equipada, empezó a dar vinos de mucho carácter. Sin embargo, Lahusen no quedó satisfecho. Buscaba algo más. Finalmente, con la ayuda de su mayordomo, un tal señor Booth, de ascendencia inglesa, **diseñó algo que en mi opinión merece reconocimiento como monumento mundial a la viticultura**".

"Poco antes de 1900, construyeron un enorme aljibe subterráneo debajo de la bodega. Durante los meses de invierno, Booth recogía en él las lluvias frías, a eso de 4-5° C. Un sistema de tubos de cobre en forma de serpentina se instaló dentro del tanque. De un lado se incorporaron bombas de vapor para extraer agua enfriada dentro del tanque, y del otro, otras para devolverla. El agua se hacía pasar por dentro de las cubas de fermentación para enfriar el mosto y así extraer más aromas a fruta. ¿El primer sistema de fermentación a temperatura controlada por refrigeración? Casi seguro. Por suerte, el tanque subterráneo con sus tubos de cobre aún se puede ver. Es algo que se debe preservar para generaciones venideras.

"La enóloga Estela de Frutos produce vinos cada año más atractivos con la ayuda del maestro de bodega Héctor Abbona, que aún recuerda el sistema Lahusen-Booth de enfriar las fermentaciones con sus bombas de vapor en pleno funcionamiento. Sin duda el Nuevo Mundo es tierra fértil para historiadores y enófilos."

CATANACIONALENSALTO
Consumidor Rey Año 2000

Con gran repercusión se realizó en Salto, la tierra de Harriague, la 10ma. Cata Nacional. Una vez más nuestra empresa consiguió importantes distinciones.

Gran Medalla de Oro para **D. Luis, Tempranillo 99'** que anunciamos como novedad en nuestra "Historias de Vino" Nro. 01/2000.

Medalla de Oro al Tannat Etiqueta Roja 98' y cinco Medallas de Plata a los siguientes vinos: **Cuna de Piedra Cabernet Sauvignon 97'**, **Cuna de Piedra Tannat 98'**, **Cabernet Sauvignon Etiqueta Negra 99'**, **Sensual 99'**.

La cata "Consumidor Rey" tiene la particularidad bastante peculiar para concursos similares en el mundo; de retirar las muestras, comprando anónimamente en el comercio, lo que los bodegueros quieren hacer concursar. Eso da la garantía al consumidor de que los vinos premiados son los que compra habitualmente en el comercio.

Siendo la empresa que consiguió más distinciones para sus vinos VCP, ratifico, lo que ya es norma, la mejor línea de productos y su adecuada relación precio calidad.

Para siete vinos presentados (máximo permitido), siete medallas obtenidas. Todas ellas con vinos 97/98 y 99 reservando los vinos 2000 para mejores logros aún.

Esto muestra de alguna manera, que el desafío de toda gran bodega, la continuidad de su alta calidad; se cumple con creces en Los Cerros de San Juan.