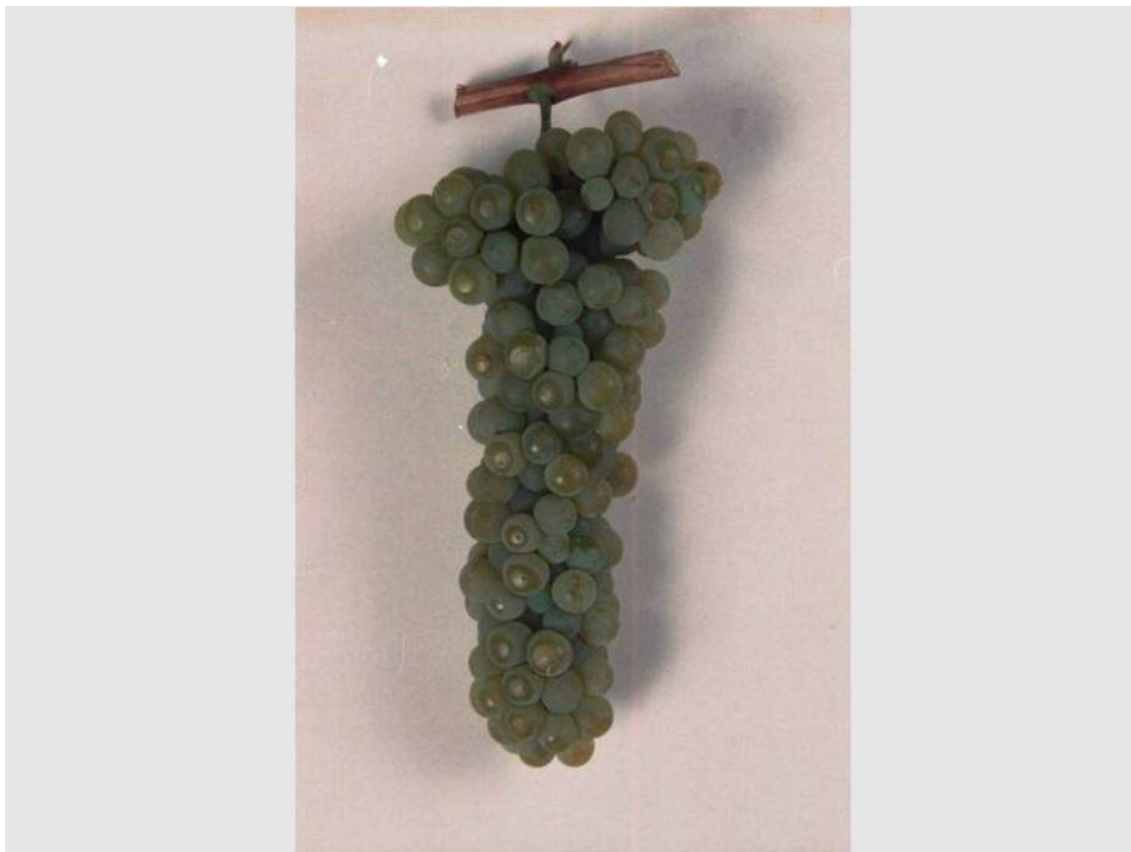


Viognier: la cepa blanca que encontró un lugar en San Juan.

Esta uva blanca originaria de Francia no se conocía en el país hasta 1994. Hoy con 748 ha es una de las variedades que promete en el país. En San Juan creció en kilos un 360% en una década.



La uva Viognier fue una cepa desconocida en el país hasta que en 1994 la introdujo el ingeniero agrónomo Roy Mayne para incorporarla a los viñedos que la Bodega Lagarde poseía en Luján de Cuyo. Trajo aproximadamente cien mil plantas en dos tandas adquiridas a viveros de Francia para colocar las primeras hectáreas de viñas en la Argentina.

Desde esa finca salieron las estacas para producir nuevas plantas que se distribuyeron por el país. Era tan desconocida que no figuraba en los libros de ampelografía que el prestigioso ingeniero del INTA Alberto Alcalde había publicado hasta 1990. En el año 2000 este cepaje se adaptaba perfectamente al suelo y clima caluroso de San Juan y cuando entregó sus primeros racimos bajo un espectacular parral que todavía la firma Peñavid tiene en Pozo de los Algarrobos, Caucete, su gran similitud con la forma del Syrah, se la bautizó a la primera impresión como el 'Syrah blanco'. Y no estaban equivocados: tiene una gran adaptabilidad a los suelos, es vigorosa, tolerante al calor, muy productiva y entrega unos excelentes vinos blancos muy frutados, algo que los consumidores modernos piden de los vinos nuevos.

Origen francés

El cepaje Viognier es originario de Francia y al principio se lo uso mucho allí para cortar vinos tintos, dándole un toque de aromas a la Syrah. Es una uva de baja acidez. La uva se recoge normalmente por separado y se añade a la Syrah durante la fermentación. Uno de los beneficios de la adición Viognier es el proceso de co-pigmentación que se produce que estabiliza la coloración del vino tinto.

Con los primeros vinos obtenidos no quedaron dudas que se estaba ante un cepaje noble que incluso era una nueva opción ante la escasa oferta de blancos como el Chardonnay y Sauvignon Blanc. Fue así que, en el mismo Pozo de Los Algarrobos, la bodega Casa Montes incorpora a sus viñedos cepas traídas desde Italia ampliando el potencial genético de la provincia. Hoy la producción de San Juan supera los 3 millones y medio de kilos superando al Sauvignon y muchos estiman que va a seguir creciendo por la gran demanda de sus vinos como lo hace en California, Australia y en la misma Francia luego de haber estado olvidado por años.

El Viognier gano fama en el Valle de Ródano, al Sur de Francia. Al igual que el Gewürztraminer, califica como una cepa aromática y de gran potencia en el paladar. El viognier se define por su intensidad gustativa y por la Fuerza de sus aromas. Descubierta recientemente, Viognier posee un enorme potencial para la elaboración de vinos finos. De origen misterioso y de difícil cultivo, esta cepa es capaz de dar vinos concentrados, muy voluminosos con marcado aroma floral como la magnolia, la madreSelva, y frutal como el durazno y el damasco.

Por lo general, se lo bebe en sus primeros años de vida para apreciar todo el esplendor de esta uva.

El vino está destinado a ser consumido relativamente joven y por lo general pierde su perfume a medida que envejece. Dependiendo del estilo de vinificación de la uva a menudo puede alcanzar su máximo en un año, aunque algunos pueden permanecer en un alto nivel de calidad de hasta diez años. El color y el aroma del vino sugieren un vino dulce, pero los vinos Viognier son predominantemente seco, aunque se han hecho vinos de postre dulces de cosecha tardía. Es una uva de baja acidez, que a veces se utiliza para suavizar los vinos elaborados principalmente. En nuestro país cada vez son más las bodegas se están animando a producir vinos con esta cepa. En San Juan, por lo que se ha visto hasta ahora, ha logrado encontrar su lugar en Pozo de los Algarrobos, Cauce.