

El Valle de Uco, escenario propicio para elaborar vinos artesanales de alta calidad

4 febrero, 2020



Las condiciones ambientales de la región, una de las zonas más favorables para la elaboración de vinos de calidad en Mendoza, dieron lugar al nacimiento de una firma familiar que produce de manera artesanal. La historia de un emprendimiento que nació con un ambicioso proyecto: elaborar vinos de alta calidad en pequeña escala.

Del Yaucha es la marca que representa a un emprendimiento vitivinícola artesanal ubicado en **Pareditas**, en el departamento de **San Carlos**. Su nombre, **Del Yaucha**, refiere al arroyo del que toma las aguas para regar la vid, que nace a 3000 metros de altura.

El diario *Abc Rural* publicó la historia de **Jorge Berg** y **Viviana Lencina**, oriundos de la ciudad bonaerense de **San Nicolás**, que hace más de 15 años se afincaron en **Mendoza** y

comenzaron a manejar un pequeño viñedo de escala familiar que se destaca por su sistema de producción orgánica y artesanal.

“El Valle de Uco es un lugar privilegiado para la producción de vides de alta calidad enológica, pero un viñedo de cuatro hectáreas es una unidad que, económicamente, no es rentable para la producción”, dijo Berg.

Además, aseguró: “Nos hemos empeñado en agregarle valor a esas uvas elaborando y vendiendo vinos”.



-¿Cuánto tiempo hace que elaboran vinos de calidad artesanal?

– Diez años hace de nuestra primera elaboración. Fueron 500 litros de Malbec que rápidamente vendimos entre familiares y amigos. Gracias al boca a boca hemos crecido en volumen y en la diversidad de los vinos que producimos. Desde 2018 estamos elaborando 16000 botellas, que es el máximo que nos permite el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) para nuestra

categoría de **Elaborador Artesanal**.

-¿Por qué cree que las condiciones del Valle de Uco son ideales para la producción de uvas de alta calidad?

- El Valle de Uco posee una amplia diversidad de suelos, alturas de entre 900 y 1800 metros sobre el nivel del mar y mucha amplitud térmica. Esta situación geográfica permite una exposición solar muy importante y se suma a una larga tradición en su gente en la producción de uvas y elaboración de vinos.

-¿Qué características destaca de esta región de Mendoza?

-Es un lugar (terroir le llaman en Francia) privilegiado, donde la uva acumula gran cantidad de compuestos fenólicos y una alta concentración de azúcares. Es una zona muy fértil, con lluvias escasas. Están bien marcadas las cuatro estaciones y hay heladas casi diarias en los meses de junio, julio y agosto. Además, no faltan un par de nevadas en agosto.

-¿Cómo inciden esas condiciones ambientales que marca?

-Estas condiciones permiten, mediante adecuadas técnicas de manejo en el viñedo y de extracción en la bodega, tener vinos de mucho color, estructura y elevados contenidos de alcohol.

Las ventajas de lo artesanal

Un punto crítico es mantener las temperaturas durante la fermentación en los rangos adecuados. Al tratarse de pequeños volúmenes se facilita este control.

La crianza en barricas de roble también se facilita, donde llevamos control de la evolución del vino en cada una de ellas. "Nuestro trabajo continúa con la preparación del vino para envasarlo, tarea que también realizamos nosotros", indicó.



- A la hora del proceso, ¿cómo trabajan para que los productos naturales logrados queden en el vino?

-Sin dudas, la escala artesanal nos da muchas ventajas con las producciones industriales. Esta escala nos permite seguir muy de cerca la evolución de la fruta en el viñedo, elegir cuidadosamente el momento de cosecha y seguir todo el proceso de selección, encube, fermentación y crianza de los vinos. Nuestro trabajo es integral, estamos desde el proceso de poda del viñedo hasta que etiquetamos nuestras botellas para comercializarlas.

-¿Lograron éxito con esta metodología de trabajo?

-Sí, produciendo 16 mil botellas de vino de excelente calidad. Hacerlo en cuatro hectáreas, como lo hacemos nosotros, nos permite tener rentabilidad. Logramos sustentar la vida de nuestra familia con tranquilidad sólo con la producción de vinos. Trabajamos en colaboración con otros elaboradores con

los que estamos constituyendo una cooperativa y contamos con el apoyo del programa Cambio Rural del INTA.



Un consumidor medio

Según Berg, el consumidor de la marca Del Yaucha es el amante de los buenos vinos, que ya no accede a comprarlos en una vinoteca por los altos valores.

“Nuestro consumidor típico es la persona de capas medias que tiene incorporado al vino en su cultura de consumo y no se resigna a perderlo a pesar de las dificultades económicas”, detalló el entrevistado.

Con ese perfil de consumidores “nos estamos buscando mutuamente, con la ayuda del boca a boca”, admite el emprendedor.

-¿Ponen en práctica canales de difusión para comercializar sus productor?

- Exacto. Las redes sociales, cada vez más útiles, son fundamentales para nuestro proyecto. Cuando nos encontramos, logramos beneficios mutuos: nosotros vendemos bien los vinos y nuestros clientes compran un producto de calidad, a precio justo.

-¿Ustedes comercializan sus productos directamente desde la bodega?

-Exactamente. Es una metodología que deja conformes a las dos puntas, como te mencionaba recién. Con cada vez mayor frecuencia recibimos visitas en la bodeguita, hay un creciente interés por las producciones de escala familiar. Estamos comercializando también en algunas vinotecas de Capital Federal, La Plata, Rosario, Córdoba y San Nicolás, entre otras.

-¿Qué sensación se lleva el turista que los visita?

-Mostramos a nuestros visitantes las instalaciones y la manera de elaboración y completamos la visita probando nuestros vinos, mientras charlamos. Por lo general, quedamos contactados y se transforman en clientes habituales.

Estilo de vinos

-¿Es notoria la diferencia entre vinos industriales y artesanales?

-De la forma que lo elaboramos en nuestra finca, sí. Nuestro estilo es el de vinos elaborados a partir de uvas muy sobremaduradas te diría. Esto es no solo porque son los vinos que a mí en particular me gustan, sino porque nos diferencia de los de producción industrial y de las modas que son por demás de efímeras", aseguró el emprendedor.



Elaboran Tempranillo, Semillón, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, con uvas de Vista Flores y La Consulta.

-¿Seleccionan eficazmente las uvas que se utilizan en la finca?

Si, lo logramos haciendo una selección de racimos cuando vendimiamos, de granos cuando molemos las uvas y siguiendo minuciosamente el proceso de elaboración y de fermentación. Utilizamos levaduras seleccionadas para que soporten la cantidad de alcohol de nuestros productos.

-¿Y el proceso demanda mucho tiempo?

Doce meses de crianza en barricas de roble complementan la crianza de los tintos, aunque ya tenemos disponibles vinos con 20 meses de barrica y la diferencia es notoria. Unos meses más de crianza en botella y ya están listos para ser disfrutados.

“También elaboramos Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, con uvas de Vista Flores y La Consulta”, expresó.

Por otra parte, durante 2017, elaboraron su **primer blend de tintas**, aprovechando las cualidades y particularidades de cada

una de las variedades que se vinifican en la bodega. “Hemos logrado un excelente vino y recientemente embotellamos el **blend 2018**”, anunció.

Lo que sigue como objetivo de la bodega es fortalecer su marca y estilo de vinos, mejorando en cada vendimia la calidad. “La mejora de calidad es un proceso que no tiene techo, por eso es tan interesante este trabajo”, concluyó Berg.