

MENDOZA

La curiosa cosecha nocturna

Por LUIS GREGORIO
De la redacción de UNO

Una curiosidad de la vendimia de este año resultó —para muchos— la cosecha nocturna, técnica que se aplica principalmente para la recolección de uvas blancas de gran calidad y que realizan sólo algunos establecimientos vitivinícolas de nuestro medio.

Una de esas bodegas es Navarro Correas, que cosechó de noche gran parte de sus variedades de Chardonnay, Riesling y Sauvignon en sus viñedos de Maipú, principalmente, en la búsqueda de lograr vinos blancos de alta calidad aromática y también de sabor y color.

En realidad, Navarro Correas realiza esta experiencia desde 1993, comentó Rubén Sfragara, uno de los tres enólogos de la firma, que tiene a su cargo la elaboración de vinos blancos. "Ese año hicimos una prueba y efectuamos aproximadamente el 20% de la elaboración con uvas cosechadas de noche", comentó. "Luego, durante 1994 llegamos al 45-50% y a partir de 1995 estamos en el 100% para todo lo que es uvas propias". Este año, a pesar de las dificultades climáticas, también se realizó la cosecha nocturna, la que resultó un hallazgo para numerosos visitantes porteños de esta temporada vendimial e inclusive para no pocos mendocinos que desconocían esta técnica.

Navarro Correas también compra uvas a otros productores y en muchos casos realiza la recolección de las variedades blancas de noche. La tarea no es menor, ya



La bodega Navarro Correas realiza la vendimia de noche para elaborar sus vinos blancos finos

Un cosechador, con casco iluminado, similar al de los mineros, cosecha uvas blancas en una finca ubicada en Russell, Maipú. De allí salen las variedades Chardonnay, Riesling y Sauvignon.

que requiere dotar de iluminación a los viñedos y equipos adecuados a los cosechadores.

Sfragara indicó, sin embargo, que la técnica no es sofisticada. "Simplemente hay que iluminar el viñedo y proporcionarle a cada vendimiador el equipo, que consta de una batería y un reflector que van ubicados en la cabeza de los cosechadores, para que pueda ayudarse con una luz más

focalizada y directa, sobre el racimo a cortar". Las uvas son prolijamente colocadas en bandejas, con capacidad para 20 kilogramos de uva, con el fin de evitar la rotura de los granos durante el transporte.

Evidentemente una cosecha de este tipo tiene mayores costos que Navarro Correas asume "dentro del mejoramiento permanente de la calidad". Otros establecimen-

tos de Mendoza también han realizado vendimias nocturnas pero se considera que están aún en etapa de experimentación y no las han continuado.

Las razones técnicas que llevan a cosechar de noche se basa en evitar las altas temperaturas, que pueden provocar la pérdida de aromas y oxidaciones que resultan perjudiciales para vinos que compiten internacionalmente. Sfragara expresó que "uno de los principales elementos que se deben tener en cuenta a la hora de la elaboración de los vinos blancos de calidad es justamente la temperatura. En nuestro caso, en cualquiera de las regiones vitivinícolas argentinas, la temperatura es muy elevada en la época de la vendimia, a diferencia de los países del Hemisferio Norte". Inclusive Chile —agregó— tiene una temperatura más apropiada por la influencia marítima y raramente

en sus zonas vitícolas la temperatura ambiente supera los 28 grados. Aquí, en cambio, en pleno febrero, podemos tener 32°, 34° y 35° normalmente.

Explicó el enólogo que con la recolección de noche "hemos conseguido atenuar los efectos de la temperatura, lo que se traduce en menor cantidad de trabajos en bodegas, principalmente en lo que se refiere a refrigeración, que demanda movimiento de líquidos y que genera borras y otros elementos perjudiciales para el vino durante su elaboración. Cuando vendimiamos de noche estamos haciendo que la uva ingrese a bodega con una temperatura de 15° a 20°. Por lo tanto, si hay que efectuarle algún proceso de refrigeración siempre este es mucho más corto que en el proceso habitual, con uvas que entraron a una temperatura de 30° a 35°", argumentó el especialista.

"Un trabajo más liviano"

"La gente, el vendimiador, trabaja mucho más cómodo de noche", aseguró el enólogo Rubén Sfragara cuando se le preguntó por los supuestos inconvenientes laborales de trabajar en horas nocturnas. "No tienen el sol, se evita el calor y la mayoría de los insectos no complican", agregó el técnico, quien destacó que los trabajadores tienen los equipos adecuados para realizar la tarea.

Sfragara reconoció que este año, con una temporada húmeda y más fresca, la cosecha nocturna tuvo mayores dificultades, pero ello también ocurrió cuando se recolectó de día.

"Fundamentalmente el tema de las lluvias complicó. Se planteaba qué era mejor: si cosechar en forma nocturna o durante todo el día para evitar que enfermedades y otras alteraciones que se producen en las uvas como consecuencia de las lluvias empezaran a atacar", comentó. "Podemos decir, que la recolección nocturna funcionó como una cosecha paralela. Hacíamos la vendimia de noche pero también cosechábamos de día porque las inclemencias climáticas así lo exigían", dijo. Actualmente Navarro Correas se encuentra en la etapa final de cosecha. "Estamos con los últimos viajes, que están ingresando, pero todo lo que se hacía de noche lo terminamos hace unas dos semanas", añadió.

Aclaró Sfragara que la vendimia nocturna "por sí sola no produce una incidencia muy importante en lo que es calidad, pero sí cuando se une a otros elementos. De nada serviría si a su vez no se tienen todos los puntos correctos en lo tecnológico".

Al explicar el motivo por el cual la recolección en horario vespertino la realizan escasísimos establecimientos —este año prácticamente Navarro Correas— obedece también a cuestiones de volumen. "Hay bodegas que lo han intentado pero por los grandes volúmenes de elaboración que tienen, es imposible. Pueden levantar el 10% en cosecha nocturna, lo que no es significativo. En bodegas como la nuestra, que trabaja sólo con tres productos en vino blanco, con volúmenes de elaboración no demasiado grandes, ahí sí es significativo. Estamos hablando de que más del 50% de lo que se elabora ingresa de noche".



Rubén Sfragara, enólogo de vinos blancos de Navarro Correas.

Vinos de novela

Parece que la reputación de los vinos mendocinos está alcanzando la literatura. El laureado escritor español Manuel Vázquez Montalbán los cita en su última novela, Quinteto de Buenos Aires, en la cual ubica las andanzas de Pepe Carvalho, el detective más famoso de los libros de la Península Ibérica, en la capital argentina a cambio de su entrañable Barcelona.

Ya en el primer capítulo, Vázquez Montalbán escribe que Carvalho viaja a la Argentina "con la nostalgia nublada por cuatro whiskies y una botella de vino tinto Navarro Correas, un Pinot Noir de referencias borgoñesas".

Además de Navarro Correas hay alguna referencia a Vermont y Cautivo de Orfila.

En un restorán porteño Carvalho asegura que "este vino mendocino es excelente" y que pensaba que "sólo los chilenos hacían buen vino". Claro que, dejando luego algún margen de dudosa interpretación, señala que "ahora hay buen vino hasta en Nueva Zelanda".