CON MÁS DE 30 PROYECTOS EN DISTINTOS PAÍSES, EL RECONOCIDO HACEDOR ITALIANO DE VINOS ALBERTO ANTONINI VISITÓ PUNTA DEL ESTE PARA MOSTRAR LAS ÚLTIMAS CREACIONES DE SU BODEGA ARGENTINA ALTOS LAS HORMIGAS

"EN EL VINO HAY QUE VOLVER AL PASADO PARA IR AL FUTURO"

Para el ingeniero agrónomo y enólogo toscano Alberto Antonini, los vinos del futuro serán los del pasado, y para ello plantea volver al cuidado de la viña con productos químicos naturales en vez de los sintéticos, fermentar las uvas con levaduras propias de la viña y no industriales, y cambiar la barrica por piletas de hormigón sin tratamientos ni pinturas. Esta tendencia la secundan más de una decena de productores de vino por el mundo. La periodista, autora y master of wine inglesa *Jancis Robinson —referencia en el rubro—, publicó hace poco un artículo que trata sobre el giro de 180° que ve en la enología actual, en un viraje hacia vinos como los que propone Antonini, que resultan en etiquetas de menor tenor alcohólico, más livianos y adaptables a la gastronomía.*

Alto y delgado, Antonini esperó el jueves 6 a un reducido grupo de profesionales del vino y cocineros en Lo de Tere en Punta del Este, para contar sobre las últimas novedades de los vinos de Altos Las Hormigas, su bodega en Mendoza. Allí presentó, entre otras botellas, la línea Appelation, que retrata el terruño, sin uso de sustancias sintéticas ni crianza en madera, de las viñas de las microrregiones del Valle de Uco: Altamira, Gualtallary y Vista Flores. En este y otros temas, como su búsqueda de volver a hacer vino como hace 70 años, y la identificación geográfica de orígenes en Argentina, se detuvo en una cata que duró más de hora y media, organizada por el importador Los Domínguez. Allí también se probaron el malbec clásico 2012, el terroir 2010 y el reserva 2007.

Con 55 años, esposa y tres hijos, Antonini vive cerca de Vinci en la toscana, es hincha del Empoli (cuadro de fútbol que, aclaró, tiene tres jugadores uruguayos), y sale a correr todos los días. Formado en las principales academias en Burdeos, Florencia y California, este hacedor de vinos, como le gusta autodenominarse, forma parte del selecto grupo de los "flying winemakers" *(enólogos viajeros), junto al francés Michel Rolland y el estadounidense Paul Hobbs. Entre los tres marcan la tendencia de la vitivinicultura en las principales bodegas del mundo.*

Desde 2007, Antonini visita Uruguay entre cuatro y cinco veces al año, para acompañar el proceso de elaboración de los vinos de la Bodega Garzón en Maldonado como su asesor, en un proyecto que pronto sumará 280 hectáreas, centrado en los vinos de las variedades tannat, albariño y petit manseng. Después de la cata, Antonini conversó con **galería** *sobre su visión del futuro de la enología, pues después de 17 años elaborando malbec de alta gama, con intenso sabor a fruta negra madura, casi dulces, robustos y con crianza en madera en Altos Las Hormigas, hoy propone un nuevo concepto de vinos.*

"Cuando recuerdo que al salir de la universidad tiré abajo las piletas de hormigón de la bodega de mi padre, me quiero matar. Él no estaba de acuerdo", dijo Antonini. Y continuó: "Hará siete u ocho años me di cuenta de que hay que volver atrás para ir hacia adelante. Cuando me contrató un bodeguero armenio para asesorarlo dijo que quería hacer vinos modernos. Primero le pregunté qué entendía por moderno, y le respondí que si para él era utilizar variedades autóctonas y vinificar en ánforas como la hacía hace 6.000 años en la zona, entonces estábamos de acuerdo". En Altos Las Hormigas, del cambio en el concepto de elaboración del vino se ven los primeros resultados en la cosecha 2012, que pronto estará disponible en Uruguay.

Altos Las Hormigas es una bodega exitosa que acompañó al posicionamiento del malbec argentino en el mercado internacional. ¿Por qué cambiar el estilo ahora?

Altos Las Hormigas surgió de la inquietud de un amigo italiano en 1995. Él era consumidor de vinos de calidad y quería invertir en viñedos exóticos. Llegué a Mendoza por Patricio Santos, un compañero de universidad en Davis en California, que en aquel momento era dueño de Norton. Me enamoré de Mendoza. Es un lugar muy seco, importante para un cultivo sano de la viña, y tiene altura que da días de luz y calor muy intensos, así como noches frías. Mendoza es muy europea, tiene un alma vitivinícola muy marcada. La primera cosecha fue en 1997, en aquel entonces no había diferencia. Estamos haciendo vinos hijos de su origen y no genérico malbec. Los Appelation son tres vinos, de Altamira, Gualtallary y Vista Flores.

Este proceso no es solo una cuestión vitícola sino que cambió el concepto enológico. Venimos de vinos con cuerpo, mucha madera, y cuando uno empieza a hacer vino de terruño hay que ser coherente y elaborarlos de forma que el terruño resalte. Hay tres elementos que cuidar: la sobremaduración de la uva, típica del malbec, que pierde el carácter del vino, queda una mermelada y fruta negra; la sobreextracción de los taninos cuando se macera y fermenta, y el uso de madera. En algunos vinos funciona bien, pero en otros más delicados como el malbec, la barrica lo modifica.

Creo que esta es la única manera de levantar a la industria vitivinícola mendocina. Hay que vender menos malbec y más Argentina. Nunca miro al pasado como un error, son etapas.

¿Por qué cambiar la crianza en madera del vino por hormigón?

El hormigón es un material interesante para fermentar y guardar, también para los vinos de alta gama. Cuando empecé, mi padre en Italia tenía todo en hormigón, pero hice tirar todo, pues hace 25 años se consideraba malo.

También planteo eliminar los productos químicos sintéticos para usar químicos naturales como azufre en polvo, sulfato de cobre. Los herbicidas, fertilizantes e insecticidas achatan los sabores de la uva; estandarizan. Cuando los productores se asustan con este planteo les recuerdo que hace 70 años no se usaban y se cultivaba viña en todo el mundo. Claro, hay que tener mucho cuidado. Como asesor no todos los viñedos en los que trabajo son orgánicos como el mío. Uso levaduras naturales, que ya vienen en la fruta, son miles de tipos diferentes, como una orquesta con 350 músicos.

Menos es más, esa es mi filosofía, pero para hacer menos hay que hacer más, hay que estar más cerca de la viña y del vino, y eso requiere más pasión y compromiso. El problema cuando uno estudia en la universidad es que te convencen de que la naturaleza está equivocada y que hay que corregirla, entonces se genera este miedo en el productor de que hay que utilizar recetas y productos porque si no, no se puede hacer buen vino. Lo que te tienen que decir es que la naturaleza está perfecta y hay que estudiarla para saber cómo funciona y para entenderla.

En Armenia, por ejemplo, hay viñedos vivos de 300 años. A veces la pobreza es positiva, porque nunca vieron productos sintéticos. Ahora tener una viña orgánica no es abandonarla. En nombre de los vinos naturales se venden productos que no podrían llamarse de vino.

¿Cuánto tiempo cree que le llevará al consumidor cambiar su gusto por los malbec sobremadurados habituales, a este nuevo estilo más sutil y elegante?

He visto reacciones mejores de lo que esperaba. Los vinos vuelven a tener tomabilidad. Algunos periodistas han impulsado hacer vinos sobreextraídos (muy concentrados). Soy un enamorado de los vinos de Borgoña, elegantes, complejos. Hay que empezar a dar vinos diferentes. Estos "nuevos" vinos son más gastronómicos, menos alcohólicos y concentrados. En Mendoza, con suelo poco profundo y calcáreo, los taninos maduran antes. Hoy cosecho un mes antes de lo que solía hacerlo, y consigo vinos de 13 grados de alcohol en vez de 15. Volvemos al pasado para ir al futuro.

¿Qué bodegas lideran esa nueva reconversión del malbec argentino?

Altos Las Hormigas, Zuccardi, Trapiche, Chakana, Matías Michelini y otros. Seremos unos 10 o 15 productores. Basados en el trabajo que hicimos con Pedro Parra en el suelo, las nuevas generaciones como Sebastián (Zuccardi) y Matías (Michelini) lo están llevando adelante, tienen ganas y mucha pasión.

Estaba un poco cansado de los vinos de Mendoza después de 20 años, pero el proyecto del terruño me hizo sentir joven de nuevo. Creo que el enólogo hace daño, estandariza los vinos, aunque su figura sea necesaria en el comienzo. Hoy ellos tiene protagonismo, como una vez lo tuvo (el productor Gian Franco) Soldera cuando se delimitó Brunello de Montalcino (una de las regiones vitivinícolas más importantes de Italia). Él me dijo una vez: "el enólogo es como un destornillador en un box de la Ferrari durante una carrera de Formula 1. Es importante porque sin su destornillador no gana la carrera, pero Ferrari nunca te habla de cuán importante son sus destornilladores". El Chateau Pétrus no te habla del enólogo, sino de Pétrus. El protagonista es el terruño, la tradición, la forma de hacer las cosas, el concepto de calidad. Hace falta tiempo, y esto está empezando. Es un cambio necesario y hay que pasar de la moda a un clásico. Argentina tiene que salir del concepto de vino masivo para trascender.

Se incomoda con la definición de enólogo y prefiere ser llamado hacedor de vinos. ¿Se siente un *flying winemaker* como muchos lo catalogan?

Lo soy porque hago vino en muchos países, pero si se asocia a una persona que viaja con una receta soy lo contrario. Hago lo posible por ayudar a mis clientes a transmitir en su vino el carácter del lugar en el que están. Este concepto se asocia a algo que estandariza.

La ofensa más grande que me pueden hacer es cuando me dicen que reconocen un vino mío; pienso que me equivoqué en algo. Tiene que ser un vino auténtico, en el cual Antonini entregó su conocimiento. A veces es simplemente dar confianza para que la gente valore lo que tiene.

vino malbec de alta gama, sino cabernet sauvignon y merlot. Con mis socios tomamos la decisión de empezar un proyecto con 100% malbec, y lo vendíamos caro. La otra variedad que hacemos es la bonarda, que vendemos como Colonia Las Liebres, un vino sin madera, sin mucho tanino, con acidez y aromas especiados, que acompaña muy bien pasta y pizza. La bonarda es la segunda variedad más plantada de Argentina, pero no se hacía en alta gama.

Hoy elaboramos 100.000 cajas de vino al año y estamos en 60 países. Nos fue muy bien, con un vino comercial. Sin embargo, en 2007 empecé a pensar que si bien el vino era muy exitoso está-

▶

MARCELA BARUCH MANGINO
FOTO: ADRIÁN ECHEVERRIAGA