

larevista
CAZADORES DE MODA



Portada ▶ Me interesa ▶ Sociedad ▶ Vinos costeños

En San Miguel del Morro Vinos costeños

Domingo, 06 de Diciembre de 2009 | Katherine Villavicencio

Quince minutos después de las 07:00 y el sol ya pega con intensidad en San Miguel del Morro, una comuna cercana a Playas, en la que el clima húmedo y caluroso es la tónica a diario.

Ahí, en medio de esas condiciones que desafían cualquier técnica, se cosecha uva para vino y se elabora un producto que ya obtiene reconocimientos a nivel internacional.

El viñedo se ubica en la hacienda Dos Hemisferios, adonde se llega tras recorrer durante 15 minutos un camino polvoso, rodeado a ratos por cultivos de tomate y caña de azúcar y por un inmenso lago que forma el trasvase de agua de Cedegé.

Son 361 hectáreas, 6 de las cuales están dedicadas a la producción de variedades de uva para vino: cabernet sauvignon, malbec, chardonnay, pinot noir, merlot y shiraz. A cada una la identifica un cartel situado en el viñedo.

El cultivo de uva en esta zona lo inició Cedegé. Cuando construyeron el canal, se buscaba darle una alternativa de trabajo a la gente y se contrató a la compañía Campo de Brasil, que introdujo la siembra de uva para mesa.

Guillermo Wright, gerente general de Figalsa, la compañía dueña de Dos Hemisferios, y Pablo Taramelli, gerente de Producción, visitaron esas granjas experimentales y comprobaron que el sector era apto para sembrar uvas. Así que decidieron comprar algunas variedades a los brasileños e iniciarse en el cultivo de uvas de mesa.

Empezaron a trabajar en 1999 con las variedades Italia (verde), Cardinal (roja) y Riviera (negra), que todavía se cosechan en 3 hectáreas de terreno y comercializan en una cadena de supermercados del país.



↑ 6 HA de uvas para vinos están sembradas en la hacienda Dos Hemisferios



↑ En la hacienda Dos Hemisferios también se cultivan tres variedades de uva de mesa, que son comercializadas en el país.



COLUMNISTAS

Lo del vino fue después. Wright es un amante de esta bebida y con Taramelli pensaron que si se podía cosechar uvas de mesa, también era factible obtener uvas de vino. Trajeron las primeras variedades de Argentina y Brasil (veían de una zona tropical de ese país) y casi como un hobby comenzaron a experimentar.



↑ Vinos

Una comuna cercana a Playas aloja un viñedo que acaba de producir vinos tinto y blanco, y que ya reciben sus primeros reconocimientos.

“Las uvas se adaptaron al clima sin problema. Decían que para hacer vino se necesitan cuatro estaciones, pero hemos demostrado que no es verdad. Cuando tienes cuatro estaciones en el otoño ya no tienes nada de hojas y los nutrientes regresan al tronco, así la planta descansa como que inverna. Aquí en la Costa como siempre hace calor la planta nunca descansa”, cuenta Taramelli.

En este viñedo hay dos cosechas al año, algo que también es inusual. “En todas partes del mundo es una sola cosecha al año, pero como estamos cerca de la línea ecuatorial podemos tenerlas. Los expertos dicen que no es lo común, que no es lo usual y que no debería sacarse buena uva cerca de la línea ecuatorial. Y nosotros hemos roto todos esos paradigmas porque realmente hemos sacado un buen vino”, dice orgulloso Wright.

De hecho, esas uvas han dado origen a tres variedades de vino ecuatoriano que ya han sido reconocidos internacionalmente: Enigma (blanco), Paradoja y Bruma (tinto).

En la Gala del Vino, realizada el mes pasado en Quito, Enigma fue designado el mejor vino blanco ecuatoriano y Paradoja el mejor tinto. Enigma, además, obtuvo un premio plata.

La selección se hace con una “cata a ciegas” en la que los jueces evalúan las cualidades del vino y le otorgan una puntuación sin saber de qué casa vinícola proviene.

Con ese mismo sistema, Enigma resultó ganador de una medalla de oro en Vinandino 2009, uno de los eventos vinícolas con mayor reconocimiento en América Latina realizado en Mendoza, Argentina. En la cata participaron 835 vinos.

Abel Furlán, el enólogo argentino que Dos Hemisferios contrató para la elaboración de sus vinos, fue quien llevó a Enigma al evento.

Furlán estaba haciendo vinos en Perú cuando lo contactaron. “Él viajó y no creyó que se podía hacer un muy buen vino, él también estaba sorprendido cuando lo hicimos”, cuenta Wright.

En Guayaquil

El problema en la Costa es que la planta nunca descansa y, aunque es más productiva la cosecha, hay más riesgos de plagas.

Para Furlán, también fue un proceso de aprendizaje. Él viene dos veces al año a realizar los procesos de fermentación y es quien decide cuando el vino está listo para salir a la venta.

Aunque en otros países la producción se realiza en el mismo sitio, por la ubicación del viñedo y la falta de servicios, la elaboración de los vinos no se hace en San Miguel sino en Guayaquil. Las uvas se trasladan en gavetas de diez kilos, para garantizar que lleguen íntegras, y pasan a una cámara de frío durante cinco o seis días. Luego van a una máquina que muele la uva y le saca el escobajo (su estructura leñosa interna).

A ese extracto se le colocan levaduras especiales para su fermentación alcohólica, que se realiza en tanques durante unos 15 días. En los tintos se hace además una fermentación denominada maloláctica, cuyo fin es reducir

la acidez.

Cuando ya está listo, el vino se introduce en barrica de roble francés. En el caso de Paradoja, que es una mezcla de uva cabernet saugvinon y malbec, pasa 18 meses ahí dentro. Bruma pasa 6 meses en barrica. Este tiene una mezcla de cuatro uvas: cabernet saugvinon, pinot noir, merloc y shiraz.

Con Enigma (hecho con uva chardonnay) el proceso es diferente. Apenas el 20% del vino pasa en barrica de roble francés durante 12 meses; el resto es vino recién fermentado.

Debido a estos procesos la cosecha de Paradoja del 2006, por ejemplo, recién salió a comercialización a fines del 2008. Es que una vez embotellado, el vino debe permanecer en bodega mínimo seis meses antes de ser enviado a su comercialización.

De Paradoja se hizo una primera producción de 1.500 botellas, que se vendieron entre amigos y en el supermercado. De esta nueva producción hay 10.000 botellas; de Bruma se hicieron 24.000, y de Enigma (que salió a la venta esta semana), 1.900.

Grandes retos

Pablo Taramelli cuenta que una de las dificultades de esta actividad es que en Ecuador no hay una industria asociada al vino. Por eso las botellas, la cápsula, el corcho y la etiqueta se importan. En esta nueva producción, estas últimas se harán con una imprenta local, pero se traerá el papel del exterior porque se requiere que sea de alta calidad (resista el frío, el agua, que no se rompa ni despegue).

Cosechar vino en la Costa, a altas temperaturas solares, ha sido un reto para todos los involucrados y ha demandado también de ayuda externa. Alcimar Paz Da Silva es un ejemplo de aquello. Es un técnico que llegó desde Brasil hace un año para realizar los trabajos de agricultura en uva de mesa. Se encarga de realizar los cortes adecuados, sembrar los injertos, controlar el riego por goteo y ahora ha incursionado en uvas de vino. "En viñedo yo no tenía ninguna experiencia, tenía experiencia con uva de mesa. Llego aquí y lo encontré, pero igual estamos aprendiendo", señala él.

Trabaja con unas 18 personas residentes de San Miguel. Pero en época de cosecha, como la que se inicia el 21 de diciembre próximo, el número puede incrementarse a 30.

Los vinos de Dos Hemisferios ya se han convertido en bebidas de la casa de algunos restaurantes (en el Bankers Club, por ejemplo). El hecho de que sea ecuatoriano, dice Taramelli, se convirtió en una fortaleza más que en una debilidad.

"Es un orgullo y debería ser un orgullo de los ecuatorianos porque sacar un producto de la calidad que hemos logrado sacar en el Ecuador es algo que no lo creen en ninguna parte del mundo. Los expertos dicen que es imposible, pero se están quedando asombrados de que se lo está logrando...".

Sus planes son ingresar primero en el mercado ecuatoriano y fomentar la venta. Luego tratar de exportarlo y darlo a conocer en el mundo.

Wright, quien es director de la Cofradía del Vino en Guayaquil, dice que aquello que surgió producto de una afición y de la curiosidad es hoy un sello de orgullo ecuatoriano. Ahora es fanático de su propio vino y es el que brinda a sus amigos. "Se los doy y cuando me dicen qué rico es el vino, les digo que es de Ecuador, de la Costa, y se siguen sorprendiendo".



Enviar email



Compartir

Comentarios (0)

Escribir comentario

Nombre

Email

Comentario



corto | largo

He leído y estoy de acuerdo con la Terminos de uso.

[NUEVO COMENTARIO](#) [VISTA PREVIA](#)

NOTICIAS RECIENTES

> [Columnistas](#)

> [América y Europa](#)

> [¡Intrépido asalto!](#)

> [Cines antiguos](#)

> [La ley del efecto y la delincuencia](#)

> [Contracturas musculares](#)

> [Circuncisión en adulto](#)

NOTICIAS MÁS LEÍDAS

ÚLTIMOS COMENTARIOS

Trabajo sexual, un riesgo

desafortunadamente es nuestra realidad,el Ministerio de Salud debe poner mas énfasis en este problema social de ayer y ahora. ...

Hombre inseguro

conozco alguien con el mismo problema..creció desde los 10 años sin su padre y su mamá a pesar de tener otros hijos le da toda la responsabi...

Resequedad en los párpados

hola tengo 16 años tambien tengo resequedad en los parpados estoy intentando con el agua de man zanilla pero aun no se me quita espero i se...



EL UNIVERSO

marcador

larevista

sambo

Club Lectores EL UNIVERSO

autos

Editor: **Carlos A. Ycaza**

Coordinador: **Alex Carrillo** Redactoras: **Sheyla Mosquera de Calderón, Diana León A., Lorena León V.** Colaboradores: **Moisés Pinchevsky, Katherine Villavicencio**

Diseño: **Xavier Lituma, Cinthya Murillo** Diseño web: **Luis Moreira** Editora gráfica: **Connie Hunter** Producción fotográfica: **Ma. Fernanda Maldonado, Ana María Suárez** Fotografía: **Víctor Álvarez**

Publicidad: **Natali Lara** [e-mail](#)

[La Revista](#) © Derechos Reservados 2009 Compañía Anónima [El Universo](#) - Todos los derechos reservados.

[Contáctenos](#) - [Preguntas Frecuentes](#) - [Publicidad](#)