

## Vino de la costa de Ecuador asombra a catadores internacionales

Un viñedo en los alrededores de Playas, Provincia del Guayas, Ecuador. Una empresa ecuatoriana se atrevió a producir buen vino en un área de calor. Su producto ganó hace poco un título internacional ante 214 marcas de países como Chile, Argentina, Francia...

Por: Mónica Vicuña Molina  
Redacción Guayaquil

Fotos: Gerardo Menoscal | Diario Expreso

### ***Un vino ganador. Enigma Chardonnay 2008 ganó la Medalla de Plata internacional ante 214 marcas.***

Uva de mesa. Esta variedad de uvas fue la primera en adaptarse al ambiente cálido y seco, propio de la zona de la península de Santa Elena, donde están los viñedos de la hacienda Dos Hemisferios. Fotos: EXPRESO Un vino ganador. Enigma Chardonnay 2008 ganó la Medalla de Plata internacional ante 214 marcas.

Llegar al viñedo Dos Hemisferios, ubicado cerca de El Morro, a 10 minutos de Playas, no es tarea sencilla. Pero el viaje vale la pena, pues recorrer seis hectáreas de plantas no muy altas, cargadas de racimos de uvas aún verdes en un sol playero, es una grata escena ajena al contexto de la zona.

Con esas uvas se producen Enigma, que acaba de ser reconocido como Mejor Vino Blanco Ecuatoriano, y Paradoja, designado Mejor Vino Tinto Ecuatoriano. Las distinciones las recibieron en la Gala del Vino 2009 que realizó hace una semana en Quito la Cofradía del Vino como parte de un concurso internacional.

"Ganamos los premios a nivel del país y Enigma Chardonnay 2008 ganó la medalla de plata internacional. Es la primera vez que un vino ecuatoriano gana un premio internacional", explica Guillermo Wright, gerente general de Figalsa. La compañía es propietaria del viñedo, único en la región Costa, que en la Gala compitió contra Chaupi Estancia, de Yaruquí (Pichincha).

El concurso se realizó con una "cata a ciegas", es decir que los jueces internacionales de Canadá, Francia, Argentina, Uruguay, Ecuador y otros países probaron los vinos sin saber de dónde provenían. Participaron 214 vinos de Argentina, Chile, España, Italia y los dos nacionales, entre otros.

Al dar su veredicto, "los jueces se sorprendieron al saber que Enigma y Paradoja pertenecen a un viñedo de la Costa, que produce dos cosechas al año, lo cual no es común. Es que se cree que el buen vino solo se produce en un clima de cuatro estaciones y una cosecha al año, porque la planta necesita de frío para estresarse y descansar.

Demostramos que sí es posible sembrar una buena uva en el calor", dice el gerente de Producción, Pablo Taramelli.

Las distinciones recibidas premian el esfuerzo de seis años de trabajo en la siembra y cosecha de uvas de vino, pues Dos Hemisferios comenzó a trabajar con uvas de mesa, cuyas cepas fueron traídas desde Brasil. En tanto que las cepas de la primera provienen de Argentina, pero su origen es francés.

La oportunidad de crear el viñedo surgió de la llegada a El Morro de la compañía brasileña Campo, que trabajó en el área del trasvase.

Los técnicos de Brasil instalaron granjas experimentales en las que sembraron uvas de mesa. "De ahí sacamos nuestros patrones para poder iniciar con las uvas (de mesa). Estas están adaptadas al clima tropical y parte de las cepas las trajimos de la parte norte de Brasil, que es tropical", dice Wright.

En seis hectáreas están sembradas las variedades de uva de vino Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, con las cuales se elabora los vinos tintos Paradoja y Bruma. En tanto que el vino blanco Enigma proviene de la variedad Chardonnay.

En otras tres hectáreas se cultivan las uvas de mesa Italia, de piel verde y pulpa blanca; la Cardinal, que es la roja; y la Riviera, negra.

De las 361 hectáreas de la hacienda, 57 tienen riego instalado. En los últimos cinco años aumentó el consumo de vino en el país, más en Quito que en Guayaquil, dice Wright, quien es director de la Cofradía del Vino en la urbe porteña.

Dos Hemisferios busca una medalla de Gran Oro para sus vinos, ampliar su producción y exportar un buen vino hecho en Ecuador.

*Last edited by pacus; 27th October 2009 at 19:46.*