

## Bodega Dos Hemisferios

- 
- 

Categoría: [Artículos](#)

Publicado el Miércoles, 31 Octubre 2012 20:50

Escrito por Cristina Jarrín

Visitas: 654



La bodega Dos Hemisferios honra con su nombre al Ecuador, país donde se funden los dos hemisferios del planeta. En la región costera de este paraíso fértil, se hallan las tierras de un viñedo que 'paradójicamente', ha quebrado todas aquellas sentencias de varios técnicos y expertos de celebridad

internacional, que aseguraban que nuestro terruño no era tierra fructífera para acunar buenos vinos.

Para llegar al viñedo Dos Hemisferios, hay que recorrer un camino un tanto "culebrero", polvoroso, en el que solamente el inmenso lago que forma el trasvase de agua de Cedegé, da tregua a la aridez del contexto. Es así que a quince minutos de General Villamil, Playas (Provincia del Guayas), en la comuna de San Miguel del Morro, se distingue ya la Hacienda Dos Hemisferios. Una vez allí, nos enfrentamos a una visión casi surrealista y definitivamente extraña al paisaje de la zona; en 361 hectáreas de suelo calizo, aproximadamente 7 están dedicadas a la producción de uvas 'vitisviníferas'.

Las primeras tres variedades de uvas se las trajo desde Argentina: Cabernet Sauvignon, Malbec y Torrontés, con esta última no se consiguió resultados alentadores, pero las otras dos, especialmente el Cabernet se adaptó perfectamente a las características geográficas y climáticas del viñedo. Adicionalmente, se plantó otras cepas del norte del Brasil -pensando en ciertas las similitudes climáticas-, estas fueron Pinot Noir, Shiraz, Merlot y otro Cabernet Sauvignon, además de un Chardonnay (a éstas se suma actualmente la siembra experimental de Carménère y Cabernet Franc (tintas) y Sauvignon y Semillon (blancas). A cada una de las variedades la identifica un cartel situado en la parcela correspondiente. Perfectamente alineadas, y provistas de riego por goteo, las plantas se yerguen con

templanza y aplomo sin dejarse abatir por el calor ni la fuerza de incandescente sol que caracteriza la cercanía del medio día.

Producir vino en la latitud cero es toda una proeza, y sobre todo a la vera del mar, más aun cuando en este viñedo hay dos cosechas al año, algo que también es inusual. “En la Costa como siempre hace calor, la planta nunca descansa”, cuenta Pablo Taramelli, gerente de producción de la bodega; “si bien esto tiene una ventaja productiva significativa, el proceso que se realiza demanda costos mayores que en países de climas secos con una mano de obra más calificada”, puntualiza.

Pero la tenacidad y emprendimiento de Guillermo Wright, gerente general de Figalsa, la compañía dueña de Dos Hemisferios y su socio, apoyados por un excelente equipo técnico y humano entre los que destaca el enólogo argentino Abel Furlán, lograron cumplir con el objetivo que se habían impuesto: producir vinos de calidad en el Ecuador. “En un principio, el desconocimiento de la tierra. Pasamos mucho tiempo estudiando sus características y particularidades. Luego el proceso de implantación de las cepas, también nos tomo tiempo; fue un período de ensayo y a veces error, hasta que conseguimos determinar las variedades que mejor se adaptaban. Aquí las enfermedades son distintas; más que plagas, nos pueden afectar los hongos producidos por el exceso de humedad. El hecho de que acá se dan dos cosechas al año - con características diferentes cada una - es otro aspecto que puede desconcertar un poco, pero a la final, día a día fuimos avanzando” relata Furlán.

De hecho, la uva tiene diferentes características en cada cosecha semestral. La primera, es decir la de junio-julio, la uva ha debido soportar lluvias y muchos problemas que afectan a la planta; aunque depende del año. Estas vides, tiene unas características que no poseen las de la segunda cosecha (diciembre), que al ser más bien un período seco, obliga a regalarla artificialmente, lo cual da la ventaja de poder controlar el agua. Por estas razones, puede suceder que las primeras uvas sean probablemente más afrutadas que las de la siguiente cosecha, pero en contra partida, las segundas podrán brindar un color más sostenido. “Es difícil predecir pero las diferencias se evidencian cosecha a cosecha y año a año. Sin embargo, las características de ambas vendimias, se complementan y se integran ya que en nuestros vinos se mezclan las dos cosechas del mismo año”, señala Pablo Taramelli, Gerente de Producción de Dos Hemisferios.



Por la ubicación del viñedo y la falta de servicios, la elaboración de los vinos no se hace en San Miguel sino en una bodega de vinificación ubicada en la ciudad de 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). Una vez que se obtiene el “mosto”, 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. Finalmente, dependiendo el vino, se introduce en barrica de roble francés o americano, tanto nuevas como de segundo uso.

“Hoy, la bodega y el viñedo son pequeños; tenemos tierra, pero hay que hacer una inversión mucho más fuerte, así que estamos estudiando la posibilidad de abrir los capitales, hacer un plan de inversiones y buscar gente interesada a participar con nosotros. Yo estoy dispuesto a hacerlo pero no puedo hacerlo solo” declara Guillermo Wright, Gerente General de Figalsa.

En todo caso, los exitosos resultados están a la vista, desde los primeros años de iniciado el emprendimiento, los vinos de la Bodega ecuatoriana Dos Hemisferios han logrado cosechar premio tanto a nivel nacional como internacional. “Considerando que en todos estos concursos competimos con vinos de diferentes partes del mundo y que son juzgados por jurados internacionales altamente calificados, creo que podemos sentirnos orgullosos de lo que se ha logrado acá en el país”, expresa con orgullo, pero a su vez con mesura, Wright.

## Los vinos

Paradoja. Vino de larga guarda con añejamiento en barricas de roble francés durante 18 meses. Añejamiento en botellas mínimo de 6 meses, de 2 variedades (Cabernet Sauvignon y Malbec).

Bruma. Vino Reserva con añejamiento en roble durante 6 meses. Añejamiento en botellas mínimo de 6 meses, es un blend de 4 variedades (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot y Shiraz).

Travesía. Vino Varietal de larga guarda con añejamiento en barricas de roble francés durante 18 meses. Añejamiento en botellas mínimo de 6 meses, de variedad (Cabernet Sauvignon).

Del Morro. Vino Reserva con añejamiento en roble durante 6 meses. Añejamiento en botellas mínimo de 6 meses, de variedad (Cabernet Sauvignon).

Enigma. Vino de guarda 100% chardonnay con el 20% envejecido 12 meses en barricas de roble francés y el resto fermentado fresco. Añejamiento en botellas mínimo de 6 meses.

### **Los premios**

Medalla de oro y plata respectivamente para “Enigma”, y “Paradoja”, tanto en la gala del Vino Ecuador 2009, como posteriormente en el concurso argentino Vinandino. Otras medallas de oro y plata en 2010, en Vinus (otro concurso en Argentina); y, la gran sorpresa fue en el año 2010, con el vino “Travesía”, apenas saliendo al mercado logró el Gran Oro en la competencia “Gala del Vino”, en Ecuador.

### **La Comercialización**

En nuestro país, los vinos de la bodega Dos Hemisferios se encuentran a la venta en las cadenas de Corporación Favorita (Supermaxi y Megamaxi); en Mi Comisariato, así como en varias licorerías como El Bodegón, y en los mejores restaurantes de Quito y Guayaquil; también tienen presencia en Cuenca. Sin embargo, Taramelli también señala que “unque no estemos listos para competir en volumen con otros países productores, sí estamos pensando en abrirnos mercado en países donde hay mucho interés por productos un tanto diferentes o más bien “espaciales”, por ejemplo, EEUU o Inglaterra, que siempre están abiertos probar cosas nuevas”.