

## De playas para finos paladares de vino



MARTES 18/12/2012 En una pequeña comuna de Playas, San Miguel del Morro, (Guayas) donde su tierra es caliza, se produce uva para vino, desde el 2004. La empresa vinícola Dos Hemisferios elabora cuatro marcas nacionales de vinos: Paradoja, Bruma, Enigma, Del Morro y Travesía. Para el argentino Pablo Taramelli, el secreto de su vino está en su viña Vitivinícola Del Morro. “La planta se adapta a todo tipo de suelo. Necesita que le den palo”. En 9 hectáreas se cultivan las variedades: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Chardonnay, importadas de Argentina y Brasil. El primer año, la firma invirtió USD 15 000, por hectárea. En total, la hacienda es de 361 hectáreas. Cuando Bernard Fougères probó el vino Paradoja 2006, desconocía su origen, “fue sin querer una cata ciega”. Le sorprendió su aroma y sabor, fue “el primer vino ecuatoriano digno de este nombre, después de tentativas valiosas más no convincentes de otros enólogos”. Fougères fue miembro del jurado del VII Concurso Mundial de Vino Malbec al Mundo 2012, en Argentina, en noviembre pasado. Para que el vino sea de calidad –dice Taramelli- es necesario que el porcentaje de piel sea mayor al de la pulpa, porque da el color. Para lograr esto, las vallas deben ser

pequeñas. Así concentra más azúcar, lo que será alcohol, vía fermentación. El vino tinto necesita 23 - 24°Bx (grados Brix), para tener un vino de 13 a 14 grados de alcohol; los blancos 22°Bx, para 12 grados. Estos grados son obtenidos mediante manejo adecuado del riego. De 16 horas semanales, pasa a 12. Luego a 9 y al final a 6, donde se mantiene. Así la planta no crece y obtiene fácilmente los grados Brix. Este plan fue implementado desde este año, por consejo del enólogo argentino Abel Furlan. También depende de cuánto produce la vid. A menor volumen, mayor la calidad. Por esto, las plantas no deben dar más de 4 kilos. Si la planta produce mucho se la poda. Pero, para aumentar la calidad, disminuyeron a 2½. En los próximos cultivos, la distancia entre las plantas se acortará de 1,25 metros a 1,20, para sembrar más. Taramelli producirá 8 000 kilos de uva, por ciclo, con 4 000 plantas por hectáreas. Al año, en la viña se realiza dos cosechas, en junio-julio y en noviembre-diciembre. El proceso del vino al granel se realiza en Guayaquil, en la compañía Vitivinícola Del Morro. En la planta se muele y despalilla (sacar piel) la uva. El contenido va a los tanques de fermentación alcohólica. El producto final es almacenado, embotellado, distribuido y vendido por Dos Hemisferios. El restaurante Tinta Café, en Plaza Lagos Town Center, en el cantón Samborondón, se expende el vino. Ricardo Bock, gerente general, comenta que los comensales gusta del vino, ya que su uva es cultivada en el país. La marca Del Morro es el vino de la casa y tiene una etiqueta personalizada para Tinta Café. Al mes compra ocho cajas.

Este contenido ha sido publicado originalmente por Revista Líderes en la siguiente dirección: [http://www.revistalideres.ec/economia/Playas-finos-paladares-vino\\_0\\_830317005.html](http://www.revistalideres.ec/economia/Playas-finos-paladares-vino_0_830317005.html). Si está pensando en hacer uso del mismo, por favor, cite la fuente y haga un enlace hacia la nota original de donde usted ha tomado este contenido. **Revistalideres.ec**