

Vinos ecuatorianos: ¿Al mercado internacional?

Por Epicuro
03 de Febrero de 2013



“En menos de siete años nuestro país se ha vuelto vinícola con un alto nivel de calidad en sus diversos productos. Me emocionaré mucho el día en que pueda encontrar y descorchar una botella nuestra en cualquier país del mundo”.

Lo que hubiéramos considerado como un disparate hace diez años se volvió razonable posibilidad. Debemos fomentar el orgullo nacionalista sin caer en la trampa del fanático patriotismo. Podemos recalcar lo que nos hace falta, pero es bueno recordar lo que nos hace progresar. Por primera vez un chocolate ecuatoriano (Pacari) cosechó diez premios en el International Chocolate Awards, lo que nos ubica entre los mejores del mundo.

Noventa catadores internacionales reunidos en Mendoza para el prestigioso concurso Vinandino dieron a Enigma, nuestro Chardonnay ecuatoriano, una medalla de oro. Encontramos en el mercado internacional una enorme cantidad de vinos, el nuestro siendo a veces superior a muchos de los que probamos. Patricio Tapia, destacado enólogo, autor de la guía Descorchados, se dejó seducir por nuestro vino insignia cuando visitó nuestro país. Ya hemos exportado una partida a Suiza.

El 18 de enero, destacados paladares de nuestro país se dieron cita en las bodegas de Dos Hemisferios para probar las nuevas cosechas de los vinos tintos Paradoja, Travesía y Cautivo, así como dos cosechas del chardonnay Enigma. Ecuador se ve favorecido con dos cosechas al año, fenómeno que muchos países miran con curiosidad. Sin embargo, aquello complica de cierto modo la labor del viticultor porque debe tomar en cuenta a la vez la composición del suelo (en nuestro caso calcáreo con capa de arcilla encontrada a diversa profundidad desde 20 centímetros hasta más de 1 metro) las lloviznas que suelen aparecer entre julio y noviembre, la importancia del riego controlado.

Nuestro clima costeño, relativamente previsible, nos otorga un régimen hídrico capaz de contrastar las dos cosechas pues una recibe copiosas lluvias capaces de complicar la floración y la otra durante el verano debe ser controlada de cerca para que las raíces encuentren el líquido vital de la mejor manera.

En la cata de ese día probamos quince muestras, destacándose las seis últimas que correspondían a Travesía, Paradoja y Cautivo. Me atrajo el Cabernet Sauvignon, muy tipificado con aromas y sabores de casis (o grosella negra) y fruta roja, también el Cautivo Malbec frutal con el subrayado de vainilla que otorga la barrica. El Paradoja del 2010 y del 2011 revelan una interesante madurez.

Abel Furlán, enólogo mendocino, es un hombre apasionado. Ha efectuado con mucho talento las diversas cosechas desde el 2006 incursionando en la hidratación en frío, que consiste en mandar en las bodegas aire muy frío sobre los racimos, lo que provoca pérdida de peso de la uva, concentración de azúcar. En la actualidad se muestra interesado en producir Sauvignon blanco.

Resumiéndome: en menos de siete años nuestro país se ha vuelto vinícola con un alto nivel de calidad en sus diversos productos. Me emocionaré mucho el día en que pueda encontrar y descorchar una botella nuestra en cualquier país del mundo.

epicuro44@gmail.com