

Número 007
Agosto 2024

REVISTA **WINE** MARKET

**NOS VISITÓ
MARTIN KAISER
DE DOÑA PAULA**

**QUE ONDA
EL PINOT?**

**SEMANA DE
LA BONARDA**

**Y mucho
más...**



ÍNDICE

EDICIÓN AGOSTO 2024

03

Editorial
Celebrando la Bonarda

04

**Por qué celebrar la
Semana de la Bonarda**
Por Sommelier Damián Bandieri

06

**Martín Kaiser y la nueva
Serie Doña Paula**

09

Ajos al Malbec
El Encuentro Perfecto entre
Dos íconos Argentinos

12

¿Qué onda el Pinot?
Por Sommelier Damián Bandieri

15

**El Alma del Malbec
en Agosto**
Los Vinos del Mes de Nuestro Club

18

**Celebrando el Día
Internacional de la Cerveza**

20

**La Semana de la Bonarda
en Argentina**

23

Viñedos Solares
Innovación y Tradición
en la Vitivinicultura Chilena

2

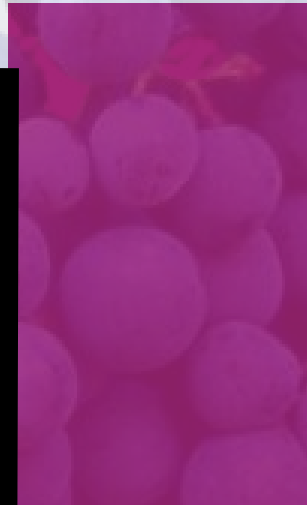
REVISTA WINE MARKET
Revista Digital Mensual
Contenidos: Somm Damián Bandieri,
Mauro Charvey
Edición: Luz Pacha Nicastro
Fotografía: Fede Storani
contacto maurocharvey@gmail.com
Producción General Grupo Traza

EDITORIAL

Celebrando la Bonarda

Cada agosto, Argentina rinde homenaje a la Bonarda, una variedad que ha crecido y evolucionado junto a nuestra tierra desde finales del siglo XIX. Segunda en superficie plantada después del Malbec, la Bonarda es un verdadero emblema de la viticultura argentina. Sus vinos de colores intensos y sabores frutales han conquistado paladares, posicionándose como un varietal de alta calidad.

Celebrar la Semana de la Bonarda no solo destaca la excelencia de nuestros vinos, sino que también fomenta el turismo y promueve la difusión de nuestra cultura vitivinícola tanto en el país como en el mundo. Brindemos por la Bonarda, por nuestros productores y por la pasión que nos une. ¡Salud! 🍷



3

**MÁS
NOTAS
EN LA
WEB**



POR SOMMELIER DAMIÁN BANDIERI

¿POR QUÉ CELEBRAR LA SEMANA DE LA BONARDA?

La Semana de la Bonarda en Argentina es una celebración que busca reconocer y promocionar este varietal único. Organizada por diversas bodegas y asociaciones vitivinícolas, esta semana ofrece una oportunidad para que los consumidores descubran y disfruten de la Bonarda a través de catas, eventos gastronómicos, y visitas a bodegas. El objetivo es educar al público sobre la historia, características y versatilidad de la Bonarda, así como fomentar el orgullo por esta uva que, junto al Malbec, se ha convertido en un emblema de la viticultura argentina.

Este evento no solo celebra el presente de la Bonarda, sino que también mira hacia el futuro, alentando a los productores a seguir innovando y perfeccionando la producción de vinos de Bonarda que puedan competir a nivel internacional.

Continúa en Página 5



¿Por Qué Celebrar la Semana de la Bonarda?

En resumen, la Semana de la Bonarda es un homenaje a la dedicación y pasión de los viticultores argentinos que han trabajado incansablemente para elevar esta uva a nuevas alturas.

Los números de la Bonarda en Argentina



Con 17448 hectáreas cultivadas, la Bonarda Argentina solo es en tintas superada por el Malbec, por lo que continúa ganando reconocimiento y popularidad, se vuelve crucial celebrar su contribución a la cultura vinícola de Argentina. La Semana de la Bonarda es una invitación abierta a todos los amantes del vino para explorar, degustar y apreciar la diversidad y calidad de los vinos que esta uva tiene para ofrecer. 🍷



MARTÍN KAISER Y LA NUEVA SERIE DE DOÑA PAULA SINGLE VINEYARD

Bodega Doña Paula presenta su nueva línea de vinos de alta gama, la exclusiva serie Single Vineyard. Estos vinos representan la expresión única de las fincas de la bodega y capturan la identidad irrepetible de cada varietal, de una zona puntual y de un terruño en el Mundo.



6

Continúa en Página 7

BODEGA DOÑA PAULA LANZA SU SERIE DOÑA PAULA SINGLE VINEYARD

Con una extensa experiencia enológica y años de investigación, la bodega Doña Paula ha logrado obtener las mejores uvas para la elaboración de vinos de máxima calidad. Las viñas que dan origen a los vinos Single Vineyard son trabajadas detalladamente, comprendiendo los requerimientos y necesidades de cada vid, para potenciar sus atributos y alcanzar la más alta calidad en los frutos y vinos. Gracias al uso de tecnología de vanguardia, el equipo de viticultura, liderado por Martín Kaiser, logra comprender cada planta de manera integral.

Nos visitó Martín Kaiser Ingeniero agrónomo y responsable de la viticultura y enología de Doña Paula. Ha cosechado varios premios por su tarea en la bodega, incluido el de Viticultor del año, en 2020.

7

Continúa en Página 8



BODEGA DOÑA PAULA LANZA SU SERIE DOÑA PAULA SINGLE VINEYARD

La línea de vinos Doña Paula Single Vineyard es un tributo a los diversos terroirs de la bodega y busca ofrecer a los amantes del vino una experiencia única y singular. La selección de vinos incluye un Malbec de Finca El Alto, ubicada en Ugarteche, Luján de Cuyo. Este viñedo, principal de Doña Paula, cuenta con 435 hectáreas plantadas, de las cuales 80 hectáreas datan de 1969. Se encuentra a una altitud de 1050 metros sobre el nivel del mar.

También se presenta un Sauvignon Blanc de Finca Alluvia, ubicada en Gualtallary, Valle de Uco, el viñedo de mayor altura de la bodega, situado a 1350 metros sobre el nivel del mar. Por último, se destaca un Syrah de Finca Los Indios, en El Cepillo, San Carlos, a una altitud de 1150 metros sobre el nivel del mar. Esta nueva línea apunta a resaltar el origen de cada uno de sus vinos, el Malbec de Luján de Cuyo, el Syrah de zonas frías y el Sauvignon Blanc de montaña.

Martin Kaiser dixit

... Podemos decir que un producto es de terroir cuando su lugar de origen tiene una influencia definitiva en la calidad del producto obtenido. Por ejemplo, producir un Malbec en alguna región de Mendoza, San Juan o Salta, será distinto a hacerlo en cualquier otra parte del mundo. Esto se debe a las características únicas de esas regiones vitivinícolas que influyen en el resultado final del vino.

Sin embargo, es importante aclarar que el terroir no se refiere solo a la tierra o al vino. También se puede hablar de terroir en otros productos, como quesos, jamón, e incluso whisky. 🍷





AJOS AL MALBEC

EL ENCUENTRO PERFECTO ENTRE DOS ÍCONOS ARGENTINOS

En el vasto universo de la gastronomía argentina, pocas combinaciones son tan intrigantes y ricas en matices como la que se da entre el ajo y el Malbec. El ajo, un ingrediente fundamental en la cocina mediterránea y, por ende, en la argentina, se convierte en un aliado perfecto del Malbec, la cepa emblemática de nuestro país.

El Poder del Ajo

Con su sabor picante y su fragancia intensa, el ajo es capaz de transformar cualquier plato, aportando un carácter robusto y un umami inigualable. Ya sea en una simple tostada con aceite de oliva o en una salsa elaborada, el ajo actúa como un potenciador de sabores, elevando la experiencia gastronómica a nuevos niveles.

El Malbec: Un Compañero Ideal

Por otro lado, el Malbec, con su cuerpo medio a completo, sus taninos suaves y sus notas de frutas negras, especias y, en muchos casos, un toque de chocolate o vainilla, es el vino que ha llevado a la Argentina al escenario mundial. Su versatilidad lo hace ideal para maridar con una amplia gama de alimentos, pero es con el ajo donde ocurre una magia especial.



9



Continúa en página 10

La Alquimia del Maridaje

Al maridar ajo con Malbec, se crea una sinfonía de sabores. El ajo, con su sabor fuerte y picante, encuentra en el Malbec un contrapunto perfecto. Las notas frutales y especiadas del vino suavizan la intensidad del ajo, mientras que el cuerpo del Malbec complementa su textura cremosa cuando se cocina. Un ejemplo clásico es un cordero asado con una costra de ajo y hierbas, acompañado de un Malbec robusto, donde los sabores se entrelazan en una danza armoniosa en el paladar.

Receta: Ajos Confitados al Malbec

Para aquellos que deseen experimentar esta combinación en su máxima expresión, los ajos confitados al Malbec son una excelente opción. Este plato no solo es sencillo de preparar, sino que también concentra todo el sabor del ajo y lo envuelve en las notas frutales y especiadas del Malbec. Aquí te dejo una receta para que te animes a probarla:

Ingredientes:

1. 2 cabezas de ajo
2. 250 ml de vino Malbec
3. Aceite de oliva virgen extra
4. Sal y pimienta al gusto
5. Hierbas frescas (como tomillo y romero)



Preparación:

1. Pelá los dientes de ajo y colocalos en una sartén pequeña.
2. Cubrí los ajos con el vino Malbec y añadí suficiente aceite de oliva para que queden sumergidos.
3. Añadí las hierbas frescas, la sal y la pimienta.
4. Cociná a fuego muy lento durante 45 minutos a 1 hora, o hasta que los ajos estén tiernos y el vino haya reducido.
5. Serví los ajos confitados como acompañamiento de carnes rojas, en bruschettas o simplemente como un aperitivo con pan crujiente.

La combinación de ajo y Malbec es más que un simple maridaje; es una celebración de dos ingredientes fundamentales de la cultura argentina. Al unirlos, se crea una experiencia gastronómica que resalta lo mejor de ambos mundos, convirtiendo cualquier comida en una ocasión especial. 🍷



POR SOMMELIER DAMIÁN BANDIERI

¿QUÉ ONDA EL PINOT?

Cada 18 de agosto, se rinde homenaje al Pinot Noir en el Día Mundial de esta destacada variedad de uva vinífera. Su nombre deriva del francés, combinando «pino» y «negro», aludiendo a la forma de sus racimos y al intenso color oscuro de las uvas.

Los vinos elaborados a partir de esta uva se caracterizan por su tonalidad clara y cuerpo medio, con taninos suaves. Estos elegantes caldos presentan una acidez media-baja, ofreciendo una estructura ligera pero bien definida. Despliegan una frescura única y deslumbran con notas aromáticas de frutos rojos y negros como frambuesas, cerezas, moras y ciruelas.

Originaria de la región francesa de Borgoña, la Pinot Noir se ha diseminado por diversos países, como Francia, Argentina, Chile, Alemania y México, aunque su adaptación a distintos climas varía.



12



Continúa en Página 13

¿QUÉ ONDA EL PINOT?

Nuestra historia es una sinfonía de sabores y vivencias que resalta el talento de productores y enólogos, quienes han logrado capturar las esencias más exquisitas de las uvas para concebir los vinos argentinos más refinados. Te extendemos la invitación a explorar la opulencia de las regiones vinícolas de Argentina y a conmemorar este Día Mundial del Pinot Noir con una copa de vino argentino de excelencia.

En cuanto a maridajes ideales, recomendamos disfrutarlo junto a carnes blancas, mariscos, pizzas y quesos suaves. La Pinot Noir, siendo la uva tinta más delicada, también se destaca por ser fundamental en la producción de champagne, añadiendo acidez y robustez a esta bebida icónica.



¿QUÉ ONDA EL PINOT?

Esta variedad de uva es sumamente delicada y desafiante de cultivar, debido a la compacta disposición de sus racimos, que la vuelve susceptible a enfermedades fúngicas y otros males. Su piel delgada la hace más vulnerable a las plagas y al calor, lo que la hace prosperar especialmente en climas frescos. No obstante, a pesar de estos desafíos, la Pinot Noir continúa siendo una de las joyas del mundo vinícola, sinónimo de elegancia y componente esencial en algunos de los vinos más prestigiosos del planeta.

Te invitamos a celebrarlo con los mejores Pinot Noir de nuestras tiendas, salud! 🍷



PINOT
PINOT
PINOT

noir

EL ALMA DEL MALBEC EN AGOSTO

Presentamos los vinos del mes de nuestro club

LA BODEGA CHAÑARMUYO Y SU CHAÑARMUYO STATE MALBEC

Ubicada en el corazón de La Rioja, Argentina, la Bodega Chañarmuyo se erige como un referente de calidad y pasión por el vino. Fundada en el año 2000, esta bodega ha hecho un trabajo extraordinario al cultivar vides en una región que ofrece un terroir único. Con viñedos situados a 1,720 metros sobre el nivel del mar, Chañarmuyo combina la altitud con suelos Chañarmuyo State Malbec: Un Vino de Altura El Chañarmuyo State Malbec es el buque insignia de la bodega y representa el espíritu audaz de La Rioja.

Este Malbec se distingue por su profundo color púrpura y una nariz exuberante de frutas negras, como ciruelas y moras, complementadas por notas de chocolate negro y especias.



[CLICK AQUÍ PARA
VER EN YOUTUBE](#)



15

Continúa en Página 16

EL ALMA DEL MALBEC EN AGOSTO

Presentamos los vinos de nuestro club del mes

Variedad de uva: 100% Malbec.

Región: Valle de Chañarmuyo, La Rioja, Argentina.

Notas de cata: En boca, se percibe un cuerpo pleno y sedoso, con taninos suaves y bien integrados. El final es largo y persistente, dejando un retrogusto de frutas maduras y un toque sutil de roble.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes asadas, cordero al horno, o un risotto de hongos.

Este vino refleja la esencia del terroir riojano, donde la altitud y el clima seco se combinan para crear un Malbec de gran concentración y frescura.

La Bodega Chañarmuyo: Innovación y Tradición

La Bodega Chañarmuyo se caracteriza por su compromiso con la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. Utilizan técnicas de vinificación modernas y tradicionales para garantizar que cada botella capture la esencia del paisaje riojano. Además, la bodega promueve el turismo enológico, ofreciendo visitas guiadas por sus viñedos y degustaciones de sus vinos premiados.



EL ALMA DEL MALBEC EN AGOSTO

Presentamos los vinos de nuestro club del mes

Marraso Modern Malbec: La Evolución del Malbec

El Marraso Modern Malbec, de Bodega Séptima, es una expresión contemporánea de la uva más emblemática de Argentina. Este vino es una oda a la modernidad, con un perfil aromático que seduce desde el primer instante.

Variedad de uva: 100% Malbec.

Región: Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Notas de cata: Presenta un color rubí intenso y una nariz vibrante de frutos rojos frescos, como cerezas y frambuesas, junto con toques florales y sutiles notas de vainilla y cacao.

Maridaje: Perfecto para disfrutar con pastas con salsas ricas, quesos semicurados, o una tabla de embutidos.

Este Malbec captura la esencia de Mendoza, destacándose por su equilibrio entre la fruta y la acidez, con una frescura que invita a seguir disfrutando.

Bodega Séptima: Tradición y Vanguardia

La Bodega Séptima ha logrado consolidarse como una de las bodegas más importantes de Argentina gracias a su enfoque en la tecnología y el arte de la vinificación. Sus instalaciones modernas y su equipo de enólogos expertos garantizan la producción de vinos que son tanto innovadores como fieles a la tradición argentina.

Tanto el Chañarmuyo State Malbec como el Marraso Modern Malbec son testimonio del potencial del Malbec argentino. Cada uno, a su manera, ofrece una experiencia sensorial única que celebra la diversidad y la riqueza de los terroirs de Argentina.

Invitamos a los socios de nuestro club de vinos a descubrir y disfrutar de estas joyas vinícolas que, sin duda, enriquecerán sus paladares y fortalecerán su pasión por el mundo del vino. Chin chin! 🍷

17



CELEBRANDO EL DÍA INTERNACIONAL DE LA CERVEZA

Cada año, el primer viernes de agosto, entusiastas de la cerveza de todo el mundo levantan sus vasos para celebrar el Día Internacional de la Cerveza. Este evento, que comenzó en 2007 en Santa Cruz, California, rápidamente se expandió para convertirse en una fiesta global que une a personas de diversas culturas en torno a una de las bebidas más antiguas y queridas del mundo.

¿Por qué celebramos el Día Internacional de la Cerveza?

El Día Internacional de la Cerveza se celebra con tres objetivos principales en mente:

1 - Reunirse con amigos y disfrutar del sabor de la cerveza. No hay mejor excusa para encontrarse con amigos que compartir una buena cerveza, ya sea en un bar, en casa o en cualquier lugar donde se pueda disfrutar de una charla amena y una bebida refrescante.

2 - Rendir homenaje a los productores de cerveza y a aquellos que la sirven. Desde los cerveceros artesanales hasta los meseros, el Día Internacional de la Cerveza es una oportunidad para reconocer el arduo trabajo y la dedicación de quienes hacen posible que disfrutemos de una buena cerveza.



CELEBRANDO EL DÍA INTERNACIONAL DE LA CERVEZA

3- Unir al mundo bajo la bandera de la cerveza. La cerveza es una bebida que trasciende fronteras y culturas, unificando a personas de todo el mundo en su amor compartido por esta bebida tan versátil.

Datos curiosos sobre la cerveza

- La bebida más antigua: La cerveza es una de las bebidas alcohólicas más antiguas, con evidencias que datan de alrededor de 7,000 a.C. en lo que hoy conocemos como Irán.
- Diversidad de estilos: Existen más de 100 estilos diferentes de cerveza, desde las ligeras lagers hasta las robustas stouts, cada una con sus propios sabores y aromas característicos.
- Ingredientes simples, sabores complejos: A pesar de estar hecha principalmente de agua, cebada, lúpulo y levadura, la combinación de estos ingredientes en distintas proporciones y métodos de elaboración puede dar lugar a una increíble diversidad de sabores y aromas. Descubre «Don Granado»

Para quienes buscan explorar nuevos sabores en este Día Internacional de la Cerveza, «Don Granado» ofrece una selección que satisface todos los paladares:

- Rubia Cream Ale: Una cerveza suave y refrescante, perfecta para quienes disfrutan de sabores ligeros y aromáticos.
- Roja American Ale: Con un balance perfecto entre dulzura y amargor, esta ale roja es ideal para quienes buscan una experiencia más rica y compleja.
- Negra American Porter: Con notas de chocolate y café, esta porter negra ofrece un cuerpo robusto y un final suave, ideal para los amantes de las cervezas oscuras.
- Miel Honey Blonde: La dulce adición de miel hace de esta blonde una opción irresistible para aquellos que buscan un toque diferente.
- Amarga American IPA: Con un amargor distintivo y un aroma floral y cítrico, esta IPA es perfecta para los aventureros del sabor.

En este Día Internacional de la Cerveza, celebra con «Don Granado» y descubre un mundo de sabores. 🍷

19



LA SEMANA DE LA BONARDA EN ARGENTINA: UN TRIBUTO AL VARIETAL EMBLEMÁTICO

La Bonarda argentina ha comenzado a emerger con fuerza en el escenario del vino mundial, posicionándose como uno de los variedades más interesantes y prometedores del país. Durante la primer semana de agosto, los amantes del vino celebran la Semana de la Bonarda, una ocasión especial dedicada a resaltar la riqueza y el potencial de esta uva tan peculiar.

**Bonarda
Argentina**



¡Descubre la segunda uva tinta más plantada del país!



20



Continúa en Página 21

LA SEMANA DE LA BONARDA EN ARGENTINA UN TRIBUTO AL VARIETAL EMBLEMÁTICO

Historia y Origen de la Bonarda en Argentina

Aunque su origen exacto sigue siendo objeto de debate, la Bonarda tiene una historia fascinante que se remonta a varias generaciones. En Argentina, este varietal se ha consolidado como una de las uvas más cultivadas, detrás del Malbec. Originalmente se pensó que la Bonarda argentina era la misma que la Bonarda Piemontese de Italia. Sin embargo, estudios ampelográficos y genéticos han revelado que la Bonarda cultivada en Argentina es, en realidad, la variedad francesa Douce Noir.

La Bonarda llegó a Argentina a través de los inmigrantes italianos a fines del siglo XIX y principios del XX, estableciéndose principalmente en las provincias de Mendoza y San Juan. Durante muchos años, fue utilizada principalmente en cortes para producir vinos de mesa, pero en las últimas décadas, los viticultores han comenzado a descubrir su potencial para producir vinos de alta calidad, ganando un merecido protagonismo por sí misma.

Notas de Cata y Descriptores Característicos

Los vinos de Bonarda suelen presentar un perfil aromático encantador y versátil, que los convierte en una opción ideal para una amplia gama de paladares. Los aromas predominantes incluyen frutas rojas y negras, como cerezas, ciruelas, moras y frambuesas. Estos vinos también pueden tener notas florales, como violetas, y toques de especias dulces, como la canela y el clavo.

En boca, la Bonarda se caracteriza por su frescura y suavidad. Los taninos son generalmente sedosos y bien integrados, lo que proporciona una textura agradable y un final jugoso. Su acidez equilibrada la hace perfecta para maridar con una variedad de platos, desde pastas con salsas rojas hasta carnes a la parrilla y quesos semicurados. 🍷

21



COMPLIMENTOS | PAULA RUEGGER |

P

Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo



LO DE GRANADO
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

TENDENCIAS

VIÑEDOS SOLARES: INNOVACIÓN Y TRADICIÓN EN LA VITIVINICULTURA CHILENA

Reconocida por su inquebrantable compromiso con la excelencia, y en una constante búsqueda por encontrar la mejor expresión del Cabernet Sauvignon de la D.O. Puente Alto, Viña Don Melchor presenta su último e innovador proyecto: **el viñedo solar**.

Guiado por el visionario liderazgo de su CEO y Director Técnico Enrique Tirado, este viñedo es un camino para continuar avanzando en **el ámbito de la sustentabilidad, la preservación de la biodiversidad en el viñedo y en cómo hacer frente a los nuevos desafíos planteados por el cambio climático**, así como también ser un aporte a la ciencia y una fuente importante de información en relación al cultivo de la vid.

“Este proyecto del viñedo solar de Don Melchor nace en el año 2018 cuando lo plantamos. Este viñedo está plantado en una disposición radial, cada seis grados hay una hilera distinta, (por lo tanto tenemos un experimento de orientación y a la vez hay una experimentación de distancia entre las plantas. (Estamos captando mucha información que finalmente nos va a permitir conocer más de este terroir y encontrar la mejor calidad de este viñedo.”

La viticultura es un arte en constante evolución, y en la búsqueda por perfeccionarlo, algunos pioneros como Enrique Tirado, enólogo de Don Melchor, están llevando la investigación a un nuevo nivel.



23

VIÑEDOS SOLARES: INNOVACIÓN Y TRADICIÓN EN LA VITIVINICULTURA CHILENA

En su relato sobre los «Viñedos del Sol», Tirado nos revela cómo un pequeño experimento puede generar un impacto profundo en la viticultura del futuro.

El Experimento de los Viñedos del Sol

Enrique Tirado y su equipo han desarrollado un proyecto de investigación único, conocido como «Viñedos del Sol». Este experimento tiene como objetivo explorar cómo diferentes factores —como la orientación de las plantas, la densidad entre hileras y las condiciones climáticas— afectan la producción de uvas en términos de sabor, aroma y compuestos fenólicos.

En palabras de Tirado: «No podemos cambiar la dirección del viñedo antiguo, pero sí podemos cambiar la orientación de los brotes, cómo manejar el follaje, cómo manejar la poda, para quizás lograr algunas condiciones que antes era muy difícil medir». Esta reflexión destaca la capacidad de los «Viñedos del Sol» para aportar conocimientos aplicables tanto a la viticultura moderna como a la tradicional.

Datos que Iluminan el Futuro

La colaboración con el Centro de Investigación y Desarrollo de Confituro y la UBA ha permitido al equipo de Don Melchor acumular una gran cantidad de datos precisos. «Medimos radiación, temperatura, fotosíntesis, y obtenemos miles de datos», explica

Tirado. Estos datos no solo son valiosos para entender las condiciones actuales, sino que también ofrecen una ventana hacia cómo podrían ser los viñedos del futuro.



Tirado subraya que este experimento «es una fuente de información increíble» y que los resultados obtenidos no solo sirven para diseñar nuevos viñedos, sino también para optimizar el manejo de los viñedos antiguos que ya tienen décadas de vida.

Adaptación al Cambio Climático

El cambio climático es un desafío que afecta a todos los sectores agrícolas, y la viticultura no es la excepción. Sin embargo, la ubicación de Puente Alto, moderada por la influencia de los Andes, ofrece cierta protección contra los cambios más extremos. Aun así, Tirado reconoce que «podemos tener dos grados de diferencia a nivel de crecimiento» entre distintas orientaciones en un mismo viñado, lo que demuestra la importancia de estos estudios para adaptarse a las nuevas realidades climáticas. El trabajo en los «Viñedos del Sol» es un ejemplo inspirador de cómo la investigación y la innovación pueden coexistir con la tradición. Enrique Tirado y su equipo están no solo construyendo el viñado del futuro, sino también mejorando los métodos de cultivo tradicionales con la ayuda de tecnología de punta y una profunda comprensión de la naturaleza.

Con el cambio climático y las condiciones cada vez más impredecibles, proyectos como este son fundamentales para asegurar la calidad y sostenibilidad de los vinos chilenos en las próximas décadas. Como concluye Tirado, «Realmente no me imaginaba todo lo que íbamos a aprender y conocer con este experimento... estamos muy contentos». 🍷

[CLICK AQUÍ PARA
VER EN YOUTUBE](#)



Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

