

# Especialista destacó que los “vinos de San Rafael están de vuelta” y que “la región se va a consolidar”

21/08/2024



Un fuerte espaldarazo a los vinos sanrafaelinos brindó el especialista Fabricio Portelli en su reciente columna en The Wine Time, el primer diario del vino en Argentina.

Portelli, quien ha visitado nuestro departamento en varias ocasiones, destacó el renacer de la producción local en base a un fuerte trabajo que se viene haciendo en los últimos años.

“Los vinos del oasis sur mendocino están de vuelta, de la mano de viejos conocidos y jóvenes hacedores enfocados en transmitir el carácter de ese terruño”, comienza diciendo el periodista especializado y sommelier.

Una de las cuestiones que destaca es que “San Rafael es una región grande; la única que va de Oeste a Este en la provincia; con zonas muy aptas, mucha historia y antiguos viñedos”.



Estudios de clima y suelo que se están llevando a cabo buscan definir la existencia de sub regiones, determinar si existe un carácter distintivo y cuales son las uvas que mejor nos representan.

“Las cosechas 2021 y 2022 sirvieron de puntapié inicial para este renacimiento, y con la 2023 muchos afirman que por fin la región se va a consolidar, a la espera de los 2024”, indicó.

## PLUS DE BELLEZA Y TURISMO

Otro de los puntos donde se hace hincapié es en la belleza paisajística del departamento para poder combinar con los vinos.

En este marco el enoturismo ha crecido significativamente en nuestro departamento, con bodegas que se ubican entre las más visitadas del país.



“Más allá de poder transmitirlo en los vinos, el lugar debe ser atractivo, y es ahí donde San Rafael tiene un plus de

ventaja por la gran cantidad de propuestas turísticas que ofrece, a partir de su naturaleza. Con los ríos Atuel y Diamante como grandes protagonistas de un paisaje único que se destaca por su gran historia vitivinícola y antiguos viñedos”, explicó Potrelli.

## **EL VINO**

“Los vinos también tienen su sello distintivo, solo hay que poder demostrarlo con más claridad y cada vez con más propuestas”, agregó el especialista. Así puso en valor a los vinos tintos que “pueden ser más maduros, pero más frescos por gozar de la influencia de los vientos patagónicos”.



Del mismo modo habló de los vinos blancos: “comprobado que pueden ser tan frescos como los del Valle de Uco”, enfatizó.

“Al classicismo se lo renueva con vinos que mantengan el carácter y la esencia del lugar, pero con una versión más actualizada. Y eso está pasando con la mayoría de los vinos tintos”, remarcó.

FOTOS GENTILEZA: FINCA EL NEVADO