

Fabrizio Portelli y sus consejos para “potenciar” a San Rafael como zona vitivinícola

31/05/2022



Fabrizio Portelli es una de las caras más conocidas en el mundo del vino en nuestro país. Su nombre se asocia desde hace más de 20 años a la comunicación y promoción de la vitivinicultura argentina en el país y en el mundo, y hace unas semanas estuvo de visita en San Rafael para trabajar con los vinos locales.

Algunas de las conclusiones planteadas por Portelli en el encuentro destacaron que “es injusto que San Rafael, terruño de grandes vinos, no esté considerado a la altura de lo que representa para el país” y destacó que la extensión de viñedos a lo ancho del departamento “es sinónimo de suelos heterogéneos, con un carácter especial cada uno de ellos”.

“Cuadro Benegas, Las Paredes, Goudge, Rama Caída, entre otros, son nombres de distritos sanrafaelinos para ir agendando por su potencial, tal cual ocurre con sus pares de otras regiones más promocionadas de la Provincia”, aseveró y planteó que los suelos y el clima sanrafaelino (con temperaturas más bajas que otras zonas de Mendoza “hace que las uvas maduren más lento, otorgándole a los vinos un carácter que es mucho más equilibrado si se quiere, con madurez, porque también hay mucho sol pero con una frescura integrada muy interesante”).

En diálogo con Ecocuyo, el especialista afirmó que “San Rafael tiene que agitar el avispero y que crear un nuevo mensaje tal que genere esta novedad a partir de los vinos nuevos que están haciendo”.

EL MEJOR CABERNET SAUVIGNON

“Hay que escucharlo y por eso hay que creerle cuando él dice que el mejor Cabernet Sauvignon de Argentina nace en San Rafael tiene con qué decirlo”, referenció en torno a los dichos del enólogo de Bodegas Bianchi, Silvio Alberto quien destacó que este varietal sanrafaelino es el mejor de la Argentina.

Asimismo, planteó la necesidad de generar un trabajo conjunto entre las bodegas para que “entre todas encuentren cuál sería el perfil del vino que puede identificar a San Rafael con el Malbec como bandera obviamente, con dos variedades alternativas como puede ser Bonarda y Chenin, y lógicamente apostando a futuro al Cabernet Sauvignon, y desarrollándolo, porque si es cierto que realmente es muy bueno, evidentemente en la próxima etapa de la vitivinicultura argentina, cuando el Cabernet realmente tome protagonismo, San Rafael lo va a tener”.

LA SITUACIÓN ACTUAL

Si bien la mayoría de los vinos degustados por Portelli, la mayoría fue Malbec, destacó que “la segunda variedad en ser protagonista era el Bonarda, y también el Cabernet Sauvignon”

y agregó que “el Bonarda es la variedad que se le puede dar un carácter propio, sin duda, y se la puede trabajar en todos los segmentos de precio, porque hay con qué, y tienen buena genética evidentemente, y tienen buenos hacedores, con lo cual me parece que hay que ir por ese lado. Y en blancos no tengo dudas que es el Chenin Blanc”.

DESARROLLO DEL ENOTURISMO

Otro punto a trabajar es el enoturismo. El especialista indicó que “el gran desafío ahora es, por un lado el enoturismo que llega a la provincia traerlo hasta San Rafael, aunque a veces por cuestiones de conectividad no se puede. Y por otro lado, aprovechar esa gran masa de turistas que no son enoturistas, convertirlas aunque sea por una vez por una experiencia en enoturistas, y seguramente eso le va a venir muy bien al posicionamiento del vino de San Rafael”.