



EL VIÑEDO PRÓXIMO A BEAZLEY INICIÓ SU TERCERA VENDIMIA

## Los Coros ya tiene su vino

Superadas las primeras pruebas enológicas, el establecimiento del Grupo Payné comenzó con degustaciones de sus primeros vinos syrah, malbec y cabernet sauvignon. En la foto, el encargado de la bodega, Iván Fernández, de Beazley, con el mosto 2013.



# El tema de tapa

➔ AGROINDUSTRIA EN ORIGEN

EMPEZÓ LA TERCERA VENDIMIA EN EL VIÑEDO CERCA DE BEAZLEY

## Prueba de paladar

### Los Coros hace degustar sus primeros vinos

**La bodega del Grupo Payné pasó exitosamente las primeras pruebas enológicas.**

SAN LUIS CAPITAL

**Roberto Vinuesa**  
elcampo@eldiariodelarepublica.com

Los primeros vinos syrah, malbec y cabernet sauvignon logrados con la cosecha 2012 por Bodega y Viñedo Los Coros pasaron las pruebas enológicas y comenzaron a ser degustados por invitados especiales.

Mientras, grandes tanques de acero inoxidable comenzaron a recibir el jugo de las uvas prensadas de la tercera vendimia de tres variedades, todas destinadas a elaborar vinos de alta gama.

"Después de once meses de elaboración de haberlo pasado por barrica de madera, fermentación alcohólica y manoláctica, venimos leyendo con pruebas concretas cuál es nuestro piso y qué calidad media podemos llegar a tener con estos primeros resultados", dijo Gustavo Silvestri, enólogo de la bodega, cuando hizo una degustación de los tres vinos recién sacados de los tanques.

El establecimiento del Grupo



MARINA BALBO

**Sector del cabernet.** Bourguet, Silvestri y Anzorena trabajan en equipo en cada etapa de la explotación. El vino con uvas de 2012 les dieron la primera alegría.

Payné, ubicado a 30 kilómetros al oeste de San Luis, recibe diariamente a más de treinta personas, entre hombres y mujeres que viven en Beazley, para realizar la tercera vendimia en cincuenta hectáreas con uvas malbec, cabernet sauvignon y syrah.

Ya levantaron casi toda la uva syrah que les rindieron unos 40

## 50

Hectáreas tiene el viñedo de Los Coros, con las variedades syrah, malbec y cabernet sauvignon.

mil litros de mosto, casi el doble de lo obtenido el año pasado con las tres variedades.

El responsable del establecimiento vitivinícola y ganadero, Claudio Anzorena mostró las instalaciones de la bodega, ahora techada y con más tanques, cañerías de acero inoxidable y la mejor tecnología para cuidar en todo momento el proceso de vinificación.

El jefe del establecimiento dijo además que se realizan otras obras vinculadas a la producción de vino, como un laboratorio propio, un pabellón con comedor y cocina para albergar a los cosecheros durante la vendimia y la ampliación de la misma bodega para colocar la sala de barricas para vino de guarda, embotelladora, sala de degustación y restaurante.

Los Coros incorporó un enólogo junior, Marcelo Bressa, un joven mendocino entrenado por el mismo Silvestri y que tiene mayor presencia durante el año en la bodega.

El ingeniero agrónomo Carlos-Bourguet, como responsable técnico del viñedo, destacó que esta zona árida y de vientos suaves y permanentes, próxima a Beazley y Salinas del Bebedero, le otorga

a los granos de uva un mayor espesor al orujo, lo cual proporciona mayor intensidad en la coloración del vino, ya que allí se concentra el 80 por ciento de los componentes que definen el color.

**Definiciones de un experto**

Silvestri es un enólogo mendocino con más de veinte años de experiencia en bodegas de alta gama y explicó cuál es el horizonte que persiguen: "Tenemos que llegar al consumidor sin ningún defecto, que no esté desequilibrado o ácido, por ejemplo. Una vez eliminados los defectos, tenemos que pensar en las virtudes de cada variedad".

**Suplemento El Campo** compartió la degustación en Los Coros, que estuvo acompañada del relato técnico de Silvestri.

Allí describió que el syrah, en cuanto a la vista, es un vino que debe tener colores intensos, pero no tanto como los del malbec, con bordes violáceos en la copa.

En cuanto a la nariz, cuando se define adónde volcar las características del Syrah, esta variedad tendrá más hacia las frutas rojas, como las guindas y cerezas, y especies florales de atrás, lo que lleva a acompañarlo más.

Al malbec el profesional lo des-



**ALFREDO S. MONDINO**  
HACIENDAS - CEREALES

**DESDE 1982 GENERANDO CONFIANZA**

Casa Central: Véllez Sarsfield 466 | Telefax 02583 499-144/417/541/727 | 6271 Del Campillo (Cba.)  
www.alfredosmondino.com | haciendas@alfredosmondino.com.ar

Representante en Buena Esperanza (S.L.): Carlos Malagueño | Tel. 02658 420414

Representante en Villa Mercedes (S.L.): Néstor Ricardo Rimondi | Tel. 02657 426886/15334616 | Balcarce 695  
rimondirichard@hotmail.com



## Un "avant premier" antes del embotellado

La degustación realizada en Los Coros junto a Suplemento El Campo se realizó con vinos aún sin filtrar y extraídos directamente de los tanques, almacenados hasta el inminente embotellado y previo paso por flamantes barricas.



# 30.000

Litros de vino de las tres variedades fueron logradas en la vendimia del año pasado en Los Coros.

### AGROINDUSTRIA EN ORIGEN



**Oxigenación.** La constante mirada del enólogo garantiza un proceso prolijo durante la fermentación del mosto.



**Laboratorio propio.** Marcelo Bressa ingresó como enólogo junior a Los Coros.

cribió como una variedad, junto con el bonarda, como los vinos con mayor intensidad colorante: también es muy propio encontrar bordes violáceos en la copa.

En cuanto a la nariz, Silvestri destacó que el malbec se vuelca más a las mermeladas, como las de durazno, y a las moras maduras: "De fondo no aparece tan floral como el syrah, tan especiado. Puede ser complejo, con aromas alternos, como un tostado, de una mermelada un poco más pasada en su cocción, pero no tan florado como el descripto primero".

El cabernet sauvignon lo considera como un varietal que tiene

**Ahora sabemos cuál es nuestro piso y a qué calidad media podemos llegar con estos resultados"**

**Gustavo Silvestri**  
ENÓLOGO DE LOS COROS, RESPONSABLE DE TODO EL PROCESO EN LA BODEGA.

tendencia a no manifestar tantos violetas: "Busca más estirarse hacia las tejas y el rubí".

En cuanto a la nariz, se va hacia la aceituna verde, la pimienta negra y al morrón: "Tanto las mu-

jes como la gente joven le esquivan un poco al cabernet por su estructura y dureza y con taninos en boca".

Bouguet, responsable de entregar a la bodega racimos de óptima calidad, aclaró que la altura no tiene mucha incidencia en la uva que se logra en los viñedos: "Si, en cambio, es clave la amplitud térmica. Cuando por las noches hace mucho calor la respiración de la planta consume gran parte de lo que fotosintetizó durante el día en lugar de destinarlo a la fruta".

Aseguró que esta zona de San Luis tiene muy buen amplitud térmica: "Hoy está más fresco en

**Las plantas están muy jóvenes, pero el vino está muy bueno para la edad que tienen"**

**Carlos Bouguet**  
INGENIERO AGRÓNOMO RESPONSABLE TÉCNICO DEL VIÑEDO EN LOS COROS.

las noches aquí que en el este de Mendoza.

En el viñedo de Los Coros también hay otra virtud climática. Una brisa permanente le otorga muy buena sanidad a la planta-

ción y al mismo tiempo le genera un grosor adicional al hollejo, característica que suma en la definición del color del vino.

Bouguet insistió en que el viñedo se irá estabilizando, ya que recién está en la segunda cosecha de importancia: "Las plantas están muy jóvenes, pero el vino está muy bueno para la edad que tiene".

Otro aspecto que el técnico destacó es que al ser suelos pobres, les permite manejar la calidad con fertilizaciones exactas y lograr volúmenes controlados para elaborar los vinos de alta gama que busca la empresa.

## PROGRAMA PILOTO DE CONTROL Y SANEAMIENTO DE ENFERMEDADES REPRODUCTIVAS EN TOROS DEL DEPARTAMENTO GOBERNADOR DUPUY

### Características y Alcance:

1. Durante el año 2013, el control de reproductores machos será totalmente gratuito y obligatorio, para establecimientos pequeños, de hasta 100 vacas. Incluye la reposición (de ser necesario) con toros seleccionados.
2. También durante el año 2013, los honorarios profesionales y de laboratorio, de medianos establecimientos, hasta 250 vacas, serán subsidiados por el Gobierno. Tendrá carácter voluntario.
3. A partir, del año 2014 será obligatorio y arancelado para todos los establecimientos de cría, con restricciones en el movimiento de reproductores para aquellos que no lo realicen.

### Sr. Productor:

El Gobierno de la Provincia de San Luis, lo invita a ser participante comprometido y responsable de una NUEVA etapa en la producción de cría, que tiene por objeto aumentar nuestros índices de destete."

LOS VETERINARIOS QUE PARTICIPEN DE ESTE PROGRAMA DEBERAN CONTAR CON EL CURSO PROVINCIAL DE ACREDITACION DE ENFERMEDADES VENEREAS, QUE SE DICTARÁ EN MARZO- ABRIL 2013, ESTAR MATRICULADOS EN LA PROVINCIA Y ACREDITADOS EN BRUCELOSIS.

### Lograr mayor productividad depende de todos los involucrados....también de Ud.

Para mayor información: Programa Tecnificación y Producción Agropecuaria - Terrazas de Portezuelo - Edificio Capital Bloque II - 1° piso - Teléfono: (0266) 4452000 int. 3181-3191 e-mail: laboratoriodelcampo@sanluis.gov.ar

# La tranquera

→ LA PRODUCCIÓN FRUTÍCOLA DESPUNTA EN EL OESTE DE SAN LUIS

NUEVOS OFICIOS EN LA AGROINDUSTRIA PUNTANA

## Mosto, vinos y frutas en Los Coros



**Cosecha 2013.** El mosto permanece dos días a 10 grados para tomar color.



MARINA BALBO

**Nogales para nuez.** El técnico Carlos Bourguet explicó el desarrollo del monte frutal que crece pegado a la bodega.



**El syrah en plena fermentación.** El mosto es "oxigenado" tres veces al día al comienzo de la transformación en vino.



**Lista para la vendimia.** Las uvas cabernet sauvignon para un vino con fuerza.

**SAN LUIS FERIA S.R.L.**

**REMATES FERIAS  
COMISIONES  
CONSIGNACIONES  
REMATE TELEVISADO**

Visitenos en: [www.sanluisferia.com](http://www.sanluisferia.com)  
y vea lotes destacados para la venta