VOLARE DE FLOR NV

Nuestro primer vino de crianza biológica

Por David Bonomi

TODO empezó a comienzos de siglo (allá a inicios de los 2000), cuando inicié mi bodeguita garaje en casa de mis padres, compré un par de tanques de inox. lo suficientemente chicos como para que entraran en el lugar, pero lo suficientemente anchos como para poder pisonear los orujos de las tintas desde arriba.

Un día tuve ganas de hacer un vino que me recordara mi infancia y aquellos viejos vinos añejados en bordelesas que tomaban nuestros abuelos y que cuando pequeños nos convidaban en gotas o humedeciendo bizcochos.

Las familias de inmigrantes italianos, españoles y franceses, mayormente (también debe haber ocurrido con otras nacionalidades y con otras tradiciones) solían respetar mucho sus costumbres ancestrales, así que los aperitivos antes de las comidas y los bajativos antes de la siesta, eran de rigor.

Entonces los abuelos, después de tremendas tallarinadas con bolognesa, le pedían a las abuelas que les prepararan un cafecito mientras ellos despichaban las bordelesas y sacaban en un jarrito un vino blanco muy particular: a veces picado y otras veces oxidado, pero otras veces no. Los aromas de esos vinos eran muy particulares y difíciles de olvidar. Tampoco su cuerpo y su interminable persistencia en boca. Eran eternos. Y a nosotros nos quedaban dando vueltas en el paladar, casi hasta que los abuelos se levantaban de la siesta.

Con ganas de rememorar esos vinos le pedí a Edy unas estacas de chardonnay. En la finca teníamos uno muy bueno y a él le gustaba mucho, era lo que nosotros llamábamos “clon mendocino”, que era de todo menos un clon. Una población de chardonnay francés que había llegado a Mendoza y algunos pioneros lo habían desparramado en injertos desde Lujan hasta Tupungato. Lo particular de ese chardonnay es que se corría muchísimo, todos los años, evidenciando que no era un material limpio, sino más bien con una buena carga de virus. Lo curioso de este chardonnay es que junto

VOLARE DE FLOR NV

con producir muy poco (20 a 30 hl. x ha), daba racimos pequeños, livianos, corridos y con granos grandes y chicos entremezclados. Al madurar, los granos grandes mostraban increíbles aromas típicos, frescos, intensos, dulcísimos, mientras que los granos chicos, sin semillas, tenían una acidez poderosísima. Así que el balance era perfecto: fruta, azúcar (alcohol alto para un buen graso) y acidez.

Sabíamos cosecharlo no muy tarde, porque maduraba rapidísimo, así que a comienzos de marzo ese viñedo se quedaba sin uva.

Así comencé a hacer los primeros pocos litros con las primeras uvas, que como era muy poco, los fermentaba en damme-jeannes, bonbonnes o demijohns, para nosotros "damajuanas", de distinto litraje, lo que encontraba entre 5 y hasta 20 litros.

Allí hacían fermentación alcohólica y arrancaban maloláctica. Yo los probaba cada tanto, sin abrir mucho para que no se oxidaran.

Fui juntando volúmenes pequeños y al cabo de 2 años, comenzó a formarse un velo en superficie. Ese velo no se hizo de inmediato, llevó tiempo.

En el año 2006, pude pasar los vinos que había estado juntando, a barricas de roble francés usadas. En ellas tuve mucho cuidado de las oxidaciones por lo que las dejé en un lugar fresco y húmedo. Las barricas nunca estuvieron llenas, ni las rellenaba ni les sacaba vino en ese entonces.

Así es que ese velo se desarrolló naturalmente y no de la misma manera en cada barrica, que eran 3.
En una fue más denso, de mayor cuerpo y más cremoso, en las otras fue más delgado, fino, como un tul sobre el vino.
Así permaneció el vino casi diez años en barriles.
Tuve que resistir la tentación de probar muy seguido, lo hacía muy pocas veces al año, solo para ver si la evolución del vino venía bien y que nada se hubiese desviado a un camino indeseable.

Creo que con Edy abrí tantas veces las barricas en el último tiempo, como las que yo las destapé en tantos años atrás!

Así fue como hace apenas unos meses, probando el vino, creímos que estaba muy bien para ser embotellado, así que probamos y decidimos separar velos por distinta intensidad y así embotellar solo una parte. En esta primera puesta en botella, usamos un botellín de 37,5 cl., nos gustó su forma y el color del vidrio.

Pusimos el tapón y envasamos solo 452 botellas de nuestro primer vino de velo, al que bautizamos "Volare de Flor", un vino nostálgico y nuestro primer vuelo en busca de viejos recuerdos y emociones.

Este vino nos lleva de viaje al pasado, a los 70´s y 80´s, a la inocencia de entonces y a esa vida bien vivida por nuestros abuelos, con sacrificio pero también con mucha alegría.

Esta primera producción nos muestra un color amarillo de muy lindos matices; de hermosa complejidad en nariz, intensos aromas rancios, a nueces verdes, a almendras con capote, a humedad y algunas especias.

En boca nos resulta un vino de muy buen volumen pero de excelente acidez al mismo tiempo. Seco, algo salino y muy persistente. Es un vino intenso, complejo y profundo tanto en nariz como en boca.

Creemos que en botella evolucionará espléndidamente, por lo que se puede guardar por varios años, si se resiste la tentación de tomarlo ahora!

Vino de guarda, 452 botellas de 37,5 cl.