



UN VINO de Roberto Cipresso

© 11 mayo, 2017

Me gusta 26

Twitter

Compartir

1

Un espacio en MarianoBraga.com en el que destacadas personalidades de la gastronomía, la enología y la cultura en Argentina y el mundo nos cuentan sobre ese vino que les dejó una huella. Esta vez, Roberto Cipresso.

Roberto Cipresso es enólogo y consultor de bodegas en todo el mundo

Cuando mi amigo Mariano me pidió que le dedicara este espacio a uno solo de mis vinos preferidos, la elección fue de verdad difícil; cada una de las etiquetas que he creado, o en las que he contribuido a crear, me pertenece profundamente, y me lleva no solo a recordar una experiencia personal, sino también el vínculo con las personas que lo han producido conmigo.

Creo que en cada cosecha se crea algo único e irrepetible entre la uva, la magia del *terroir* y las particularidades de esa temporada climática.

Entre todos esos vinos que simbolizan mucho para mí, hay un proyecto que tal vez sea el que más me pertenece, porque es realmente solo mío... lo llevé adelante como un trabajo 100% personal, libre de obligaciones vinculadas al cliente y sin ningún vínculo ligado a intereses comerciales: se trata de un vino que se llama "La Quadratura del Cerchio" (La Cuadratura del círculo), y de sus diez 'ediciones' producidas en 20 años.



Este proyecto me encanta porque, con él, desde 1995 llevo adelante un trabajo de experimentación centrado en el estudio de las potencialidades de los terroirs a través de la selección de cepas y de sus blends. Así, elaboré 10 'ediciones', que en primer lugar son pruebas de riesgo, y luego de alguna manera "vinos de autor"... ahora son considerados 'modernos', pero era una vanguardia en aquellas primeras ediciones.

El vino que elijo, entonces, es la cosecha 2010 de La Quadratura del Cerchio... el décimo viaje, el más audaz también. **Es un blend de cepas y regiones: tres grandes viñedos italianos, cada uno caracterizado por una personalidad incisiva.** El Sangiovese de Montalcino, el Aglianico de Vulture, y el Cannonau de Dorgali, a los que se les suma, en una pequeña proporción, el Canaiolo del Alto Maremma, en Toscana. La fermentación fue conjunta para el Sangiovese, el Canaiolo y el Aglianico, pero al Cannonau lo ensamblamos después de la fermentación maloláctica; el añejamiento, que duró alrededor de un año, tuvo lugar en toneles de roble francés. El resultado es un vino de una personalidad fuertísima, con notas gustativas y olfativas que te transportan al Mediterráneo.

Además de ser una personalidad sumamente respetada y de intachable trayectoria, Roberto es casi casi un poeta. Y, tengo que admitirles, me deslumbra también con la elección que hizo para #UNVINO. En todas las temporadas que llevamos de esta sección en www.marianobraga.com, creo que ésta es la etiqueta más exótica de todas.

Juntar cepas distintas, arraigadas a zonas muy puntuales, eligiendo de acá la Garnacha (Roberto la llama 'Cannonau', tal como es conocida en Cerdeña), de acá el Sangiovese, de acá el Aglianico, y mixeándolo para ver lo que ocurre. Haciéndolo plural, jugándose a que cada año el vino sea distinto. Diametralmente distinto. Y que todo quede en la bellísima experiencia.

📍 Roberto Cipresso, UNVINO