

NUESTROS VINOS

Aparecen novedades interesantes. Algunas de ellas presentadas en el último salón del vino de octubre pasado.

Maderos de San Juan - nueva marca de vinos lanzados por la empresa con un perfil diferente, por la notoria presencia del roble de barricas europeas en las cuales fueron fermentados y criados los tres tipos de vino ofrecidos.

Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Tempranillo de la vendimia 2000.

Su crianza en barrica de más de 12 meses, deja una personalidad clara y un equilibrio que consideramos indispensable, dentro de una gran complejidad de aromas, sabores y texturas. Su presentación esta acompañada de pequeños trozos de roble provenientes de las barricas, que aseguran la genuinidad de la crianza y su procedimiento de elaboración.

Su producción muy limitada asciende a 1250 botellas de Sauvignon Blanc, 2000 de Pinot Noir y 2000 de Tempranillo.

La larga relación entre la madera de roble que acompaña la historia de nuestra bodega es una de las razones de la apelación "Maderos de San Juan".-

Desde mediados del siglo XIX, cuando arribaron los primeros cascos desde la Alemania natal de la familia Lahusen, hasta hoy, con el continuo enriquecimiento de nuestro parque de barricas de roble americano y europeo-la relación entre recipientes de roble y nuestro vino ha sido constante.

Llámense cascos, bocoyes, tinas, barricas, los diferentes receptáculos tienen una capacidad cercana al millón de lts., sin duda la mayor de cualquier bodega nacional.

Anunciamos la próxima aparición de un gran reserva de más de 5 años que denominamos, en homenaje a los ancestros familiares, "Terra Oyenard" 1997. St.Jean Pied de Port, enclavada en la ladera norte de los Pirineos franceses y origen de la familia fue el inicio de una relación ya varias veces centenaria con la cepa Tannat.Como agricultores,como elaboradores y como degustadores esa herencia nos obliga al máximo esfuerzo en pos de la superior calidad buscada.

Este corte de grandes vinos Tannat de tres diferentes viñedos, con 110, 50 y 5 años respectivamente, será único en la historia de la empresa e irreproducible por su complejidad, calidad y limitada producción.

3000 botellas saldrán a la venta próximamente.

Decimos que será irreplicable porque el viñedo de 50 años ha sido sustituido por necesidades de mercado por un nuevo viñedo de Cabernet Sauvignon.

Asimismo de la vieja viña de 110 años-monumento a la viticultura nacional, hemos conservado solamente un cuadro testimonial de la "calidad que viene de la historia."

Un grupo científico francés ha seleccionado en dicha parcela seis cepas libres de virus que serán objeto de estudio genético con la finalidad de compararlos con las vides Tannat de su región de origen. De dichos estudios se podrá concluir el grado de parentesco de estas primeras cepas de Tannat con sus progenitores franceses. Es un tema de interés científico para Francia y de enorme trascendencia para determinar el linaje de los Tannat Uruguayos. Descartamos la nobleza de dicho linaje por la calidad de su expresión en la fruta que ha caracterizado su historia.

NUESTRAS ETIQUETAS

Renovación - A lo largo del año 2002 hemos procedido a la renovación en la presentación de nuestras líneas "San Juan Fiesta" y la que denominamos ahora "San Juan" que son los varietales de etiqueta, Riesling etiqueta crema, Sauvignon Blanc etiqueta ocre, Cabernet Sauvignon etiqueta negra, Merlot etiqueta azul y Tannat etiqueta roja.

Sus nuevas etiquetas los destacan de la competencia conformando con la línea "De la Colonia", un nuevo estilo de diseño corporativo.

NUESTRA COSECHA 2002

Aún habiendo sido muy menguada consideramos a esta vendimia mejor que las del 97 y 2000, que eran la referencia hasta la fecha. Esperemos poder compartir los productos de ella a partir de fines del

2003. La muy buena maduración y sanidad de blancas y tintas(algunos cuadros de viñedos tuvieron mas de 14 grados de alcohol) nos garantiza productos muy interesantes para su degustación.

La notoria escasez de vinos de alta calidad y también de consumo corriente, es un problema que enfrenta el país y que deseamos fervorosamente pueda paliarse con una buena y abundante cosecha 2003.

NUESTRA HISTORIA

En la entrega anterior prometimos hablar del muelle de Punta francesa.

Dicho muelle se erigía con más de 150 mts. de largo en las aguas del Río de la Plata, a la altura de la Punta Francesa.

Tenía la particularidad de estar construido en madera dura (aún se conservan vestigios de su estructura), que luego de su destrucción parcial por un temporal ha sido reciclada y usada en distintos proyectos arquitectónicos de la empresa.

Fue el primer vínculo con el exterior que se tuvo en el siglo XIX, y hasta avanzado el siglo XX. Como ya dijimos anteriormente, el abastecimiento y la colocación de la producción fue durante decenas de años via fluvial, recibiendo habitualmente todo tipo de embarcaciones.

Aparecían ya a principios del 1900 las primeras embarcaciones de paseo provenientes de la vecina Buenos Aires. Costumbre esta que se mantiene hasta nuestros días donde se reúnen en la boca del Río San Juan, decenas de veleros y lanchas para disfrutar bellezas y tranquilidad del lugar .

AVATARES REGIONALES

No hemos podido sustraernos de todos los acontecimientos sufridos en la región desde la devaluación del 99 ,del Real(Brasil) hasta la crisis bancaria del mes de agosto pasado. Nos ha arrastrado la crisis del mercado en general y estamos padeciendo una grave iliquidez financiera, con los consecuentes problemas para la economía de la empresa.

NUESTROS VIÑEDOS Y COSECHA 2003

La evolución del viñedo en esta primavera ha sido muy satisfactoria, habiendo completado la plantación de un cuadro mas de "tempranillo", cuya demanda va creciendo y está insatisfecha por la pequeña producción aun, del país.

Una menguada pero interesante cosecha 2003 ha terminado al 28 de febrero último.

La vendimia más temprana que se recuerda en la larga historia de la empresa. Comenzamos a mediados de enero y terminamos el 28/2.

Posiblemente las altas temperaturas registradas en enero fueron la causa principal-muy buena isolación del racimo por el deshoje previo-la otra causa posible.

EN LA PRÓXIMA EDICIÓN:

- Historia de:" El Escondido."