

Sábado 16 de mayo de 2015

## Al rescate del semillón, una variedad (casi) perdida

Por **Sebastián Ríos** LA NACION

"La primera razón por la que decidimos hacer un semillón es porque teníamos una viña de semillón", dice Roberto de la Mota, enólogo de Mendel Wines, deslizándose al pasar un dato que aparenta ser menor. Pero no lo es. Ubicada en Altamira, Mendoza, la viña a la que hace referencia, de unos 65 años de antigüedad, es de las pocas que han sobrevivido a décadas en las que en la Argentina se arrancaron las vides de esta variedad que supo ser el gran vino blanco argentino de los años cincuenta, pero que luego cayó en desgracia y debió dejar su lugar a variedades más populares, como el malbec.

Nombrado en más de una letra de tango en sus épocas de gloria ("nunca has probado un quebracho, ni un whisky, ni un semillón", se indignaba la milonga *Cómo querés que te quiera*), en los últimos años un puñado de bodegas se lanzó a su rescate, y es así como hoy es posible hallar etiquetas a través de las cuales ha vuelto a brillar este vino blanco. De entre esas etiquetas sobresale el Mendel Semillón, que desde su primera cosecha en 2006 se ha convertido en un secreto compartido entre los amantes de los blancos. Y mientras que de la añada 2006 se hicieron 4000 botellas, de la más reciente, la 2014, unas 12.000.

"Me pareció que era importante rescatar esta variedad", agrega Roberto de la Mota durante la presentación de las nuevas añadas de Mendel Wines realizada el lunes último en la Vinoteca del Palacio Duhau. Amarillo brillante, con destellos verdes, el vino se destaca por su aroma floral y a frutos tropicales.

De la Mota destaca también "la buena evolución del semillón una vez embotellado", al tiempo que recuerda que durante años el fruto de las vides plantadas décadas atrás en Mendoza fue usado para la elaboración de espumantes, en virtud de la capacidad de añejamiento que aportaba a las burbujas el semillón. Luego el enólogo conduce la degustación hacia el lado de los tintos, donde desfilarán etiquetas como el malbec Mendel Finca Remota o el complejo blend Gran Revancha.

Llega el final de la velada y la copa de semillón aún contiene algo de vino, que sigue abriéndose y mejorando. Dan ganas de guardar una botella y ver qué pasa dentro de unos años..