



[NOVEDADES](#) | [SOBRE VINOMANOS](#) | [REGISTRO](#) | [CONTACTO](#) | [BIEN JUGOSO](#)



Maridaje

Situación de  
Consumo

Rankings

Precio  
Calidad



📅 16 julio, 2015

# 10 historias de vinos que nacieron de una amistad

**El vino une a la gente. Y en este pequeño anecdotario de encuentros, te contamos bodegas que nacieron primero como una amistad y luego como un negocio.**

Me gusta 1.108

Compartir

Twitter



Un 20 de julio de 1969 el hombre llegó a la luna. Y en ese mismo acto, en la Argentina –un país que hace culto de la amistad- nació la curiosa costumbre de celebrar el 20 de julio como el día del amigo. Y si de amistad se trata, el vino tiene su lugar destacado sobre la mesa. Son muchas las confidencias, las largas charlas y los guiños y chistes que tejen una amistad, como las botellas de vino que le ponen sabor a esos encuentros.

Lo curioso es que, en el mundo del vino, muchas de esas amistades comenzaron, precisamente con una botella que dio el paso a muchas más. En esta nota, algunas de esas jugosas anécdotas que se fundaron sobre amistades y botellas de vino.

**Persevera y serás Per se.** El agrónomo Edgardo del Popolo junto al enólogo David Bonomi se conocieron trabajando.

Compartieron años en el equipo técnico de Doña Paula, donde uno elegía los viñedos que el otro vinificaba. En 2014 cada uno tomó su rumbo: el enólogo fue Bodega Norton mientras el agrónomo hoy dirige Susana Balbo Wines. Sin embargo, la amistad perduró y siguen trabajando juntos, o mejor dicho, despuntando el vicio de explorar los viñedos mendocinos en busca de los terroir que conmuevan. Por suerte encontraron más de un viñedo con el cual trabajar. Así lograron lanzar Pe Ser, un proyecto de vinos de alta gama y partidas limitadas que expresan con nitidez las características del terruño del Va-

## NOTAS NUEVAS

Tres uvas tintas le pondrían color al futuro vino argentino

Llega el primer festival urbano del choripán

¿Visitás Mendoza? Usá este mapa de bodegas, restaurantes y puntos de interés

## NOTAS RELEVANTES

**wine vino tinto** enólogo

**Vino Argentino Cata Cabernet**

**Sauvignon Catena Zapata Mal-**

**bec champagne vino ABC**

**del vino Luigi Bosca Vi-**

**nos argentinos**

**Bodega Vino blanco**

Ile de Uco. Los primeros en ver la luz fueron Per Se Francesa, blend tinto de Chacayes y desde Gualtallary Per Se La Carie, también blend y Per Se Jubileus Malbec.

**Cinco Traslapietra.** Germán Cohen, Juanfa Suárez, Santiago Garriga, Rodrigo Santamaría y Javier Azerman son los responsables de uno de vinos más celebrados de 2016. Pero más allá de lo enológico o la pasión de este quinteto por los suelos del Paraje Altamira, el proyecto nace con la intención de plasmar la amistad de sus integrantes quienes desde hace años comparten otra pasión: la música. Su primer hit es Traslapietra (2015, \$250), botella que llega con un diseño muy original: una etiqueta 3D obra del artista plástico Federico Lamas, otro amigote de la banda.

**Maridaje se dice Bienconvino.** Valeria Mortara y Mariana Achával son dos sommeliers de larga trayectoria que se conocieron en el ámbito gastronómico. Mortara hoy está a cargo de la selección de vinos del Hotel Faena mientras que Achával es una de la referentes del Centro Argentina de Vinos y Espirituosas. Juntas desarrollaron un proyecto tan original como necesario: Bienconvino, la primera marca de vinos concebida para el maridaje. Un concepto que facilita al consumidor que vino elegir de acuerdo a lo que piensa cocinar. Fue junto al enólogo Marcelo Pelleriti, muy amigo de ambas, que diseñaron un vino para pastas y pizzas, uno para pescados y mariscos, uno para pollo y cerdo y otro para carnes rojas.

**Cobos, un comentario al pasar.** En 1996 Andrea Marchiori y Luis Barraud eran una pareja de enólogos recién casados con ganas de probar suerte en el mundo. Aprovecharon la oportunidad de viajar a California para trabajar y aprender junto a Paul Hobbs, una decisión que les cambiaría la vida. En una charla al pasar Hobbs les comentó que había un viñedo en Agrelo que siempre le había llamado la atención durante su época como asesor de Catena. Por esas casualidades de la vida ese viñedo era del padre de Marchiori, Don Nico. La amistad entre los tres se afianzó y el winemaker les propuso probar suerte y elaborar un vino de alta gama con la uva de ese viñedo. Ellos conseguían la uva y Paul las barricas. La sociedad resultó en uno de los vinos más exclusivos e icónicos del país, Cobos Malbec (2013, \$1900). Años más tarde esta apuesta tomó forma de bodega y hoy estos amigos están a cargo de una de las marcas más famosas del país donde producen desde los jóvenes varietales de Felino hasta los single vineyard Bramare.

**La música Abremundos.** Marcelo Pelleriti además de ser uno de los enólogos más reconocidos del país es un amante de la música. Y la música le regaló amistades musicales, como la de Juanchi Baleiron (Pericos), los Catupecu Machu, Jaime Torres y Pedro Aznar. Todos apasionados por el vino. Fue Aznar, sin embargo, el que decidió llevar este vínculo enomusical a una sociedad más lejana. En 2014 el dúo Aznar-Pelleriti presentó Abremundos, un proyecto donde el enólogo elabora vinos con las uvas que el músico cultiva en Valle de Uco. Mientras tanto Aznar se recibió de sommelier y cada día aprende más del mundo del vino. Tanto que participa de la elaboración de las tres etiquetas Octava Superior (2011, \$1130), Octava Alta (2011, \$415) y Octava Bassa (2011, \$250).

**El asado del Mugrón.** De tanto consultarse, los enólogo se hacen amigos. Y en Uco o Cafayate, lo más común es que coman tantos asados como días laborales tiene la semana. Son noches de vino e ideas voladoras. Así nació Mugrón, precisamente en un asado en casa de Mariano Quiroga Adamo, donde estaban también Paco Puga, Alejandro Nessman, Rafael Domingo, y Claudio Maza. Como todos llegaron a Cafayate desde otras regiones, se consideran mugrones: es decir, brazos de una vid plantados nuevamente para dar origen a otra planta. Así nace Mugrón 2013 (\$300), un blend en el que cada uno aportó su mejor vino. Sale a la venta en un mes.

**El vino que no fue Abismo.** Agustina de Alba es una de las sommeliers más destacadas del país y fana de los Illia Kuriaki. Juan Pablo Michelini, además de enólogo de Zorzal Wines, es un consumado melómano. Y un día, mientras cantaban Abismo, de los Kuriaki, el dúo Alba-Michelini se dio cuenta que tenían un mundo en común más allá del vino. Nada más les faltaba hacer una botella entre ambos. Así decidieron ponerse manos a la obra para hacer un blanco. Querían que fuera de base Riesling –que se los aportó el enólogo David Bonomi-, el Semillón y Sauvignon Blanc –que se los dio el enólogo Matías Michelini-. Con la cosecha 2014, el nombre se lo aportó Juan Pablo: “se llamará Blanc de Alba”, dijo. Y ese es el vino que hoy se consigue en el mercado a cuenta gota, a 295 pesos.

**El trabajo deja Manos Negras.** Alejandro Sejanovich y Jeff Mausbach se conocieron cuando trabajaban en Catena. Mientras Sejanovich se ocupaba de los viñedos Mausbach recorría el mundo abriendo mercados. En 2011 decidieron iniciar un proyecto propio, Manos Negras. La propuesta fue elaborar vinos experimentales que reflejen su búsqueda del terroir. La ecuación sería similar a la de sus tiempos en la bodega de la pirámide, mientras uno se ocupaba de las fincas y los vinos, el otro salía vender los vinos por el mundo. En poco tiempo se convirtieron en uno de los proyectos más exitosos del mercado y según ellos la clave es la sinergia y confianza. La línea Manos Negras ofrece tanto varietales como vinos de corte a los que se suman las etiquetas Tintonegro, Zaha, Teho y Estancia Los Cardones de Salta, un portfolio que crece al mismo ritmo que la amistad de estos protagonistas de la escena vinica local.

**Trez se escribe con zeta.** Más de un grupo de amigos soñó alguna vez con elaborar un vino. Esta es la historia de Roberto Timms, Jorge Ramírez y Esteban Zombory, tres amantes del vino que a la pasión le dieron forma de bodega. Todo comenzó en 2007 cuando se presentó la oportunidad de comprar unos viñedos de Malbec en Luján de Cuyo. Inmediatamente buscaron la asesoría de Roberto de la Mota, uno de sus enólogos favoritos, y cuando supieron que los primeros vinos estaban en camino pensaron un nombre para sus etiquetas a partir de sus iniciales. Así nació la línea Trez, que hoy ofrece un Malbec Reserva (2009, \$280), Petit Trez Malbec (2013, \$110) y Petit Trez Torrontés (2014, \$92).

**Cuatro amigos del Alma.** Con una década de historia el proyecto que revolucionó el ámbito de los espumosos argentinos sigue en marcha. Eran amigos en el secundario, donde realizaron una primera elaboración de espumantes, como una práctica de enología en el Liceo Agrícola de Mendoza. Y de ahí, Marcela Manini, Agustín López, Mauricio Castro y Sebastián Zuccardi siguieron embarcados en las burbujas. Desde el comienzo fueron innovadores: burbujas de Bonarda (\$290), espumosos de Vioignier, Chardonnay con Roble (\$290), Chardonnay-Pinot y un Pinot Rosé. Una amistad que sigue dando frutos.

De yappa: un flamante homenaje

**Malbec verde pizarrón.** César Vera Barros es el mentor de Montana, la distribuidora de Durigutti Winemakers y Collovatti, entre otros. Sommelier de formación, este riojano y su hermano querían hacer un vino para homenajear a su abuela, Doña Castore, con quien compartían el gusto por el buen vino. Javier Collovatti, enólogo riojano, supo de esta idea en un típico asado provinciano y se prestó para hacerlo realidad. El combo resultaba ideal: tres amigos con raíces riojanas para hacer un vino con sabor a valle. Así nació Castore Malbec (2015, \$80) elaborado con uvas de Guandacol y Famatina, sin crianza, que resulta redondo y jugoso, pero sobre todo amable, como la gente de los valles. Y Doña Castore, quien ejerció la docencia en aquellos lugares, tiene ahora su vino. Eso explica el color verde pizarrón, el trazo con tiza y la campana del recreo que luce en la etiqueta. Una recién llegado que vale la pena buscar.

Alejandro Iglesias | [@AleIglesiasWine](#)

## Notas relacionadas



¿Cuáles son los mejores lugares para hacer un curso de vinos?



Adiós a las barricas: ¿el fin de una era?



Buenos, bonitos y baratos: guía de compra sub 50.



7 pecados capitales de los vendedores de vinos



Pasta con Bonarda: guía práctica para un maridaje exitoso



Nieto Senetiner presenta el primer Semillón DOC del país

En esta nota:

VINO Y AMISTAD

VINO

VINOS ARGENTINOS



### Alejandro Iglesias

Es sommelier y un consumado buscador de tesoros. Capaz de degustar cientos de vinos y de recordar del primero al último con la precisión y la agudeza de un entomólogo, conoce como nadie esos rincones del mercado a los que todos quieren llegar. Por eso elige los vinos del Club Bonvivir. Por eso escribe en Vinómanos (plataforma que fundó en 2013) sobre sus hallazgos o bien en importantes medios nacionales como Clase Ejecutiva, o internacionales como Decanter. En twitter es @AleIglesiasWine

📅 16 julio, 2015

Me gusta 1.108

Twitrear

0 comentarios

Ordenar por **Más antiguos**



Agregar un comentario...

Facebook Comments Plugin





Copyright © Vinómanos 2013-2017. Todos los derechos reservados. | **Condiciones de uso** | **Realizado por Aeon Infinity**

**S.A.**

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS - **Conocé la Ley de Consumo Responsable**