

Vinos patagónicos, un producto con distinción propia

Las bodegas neuquinas tienen un privilegio único porque la belleza de los viñedos y la árida estepa patagónica se conjugan para dar un marco ideal al desarrollo de las mejores cepas del sur del país.

062

COMAHUE Nuestra Región N° 3 / Junio 2017

Hace varios años, San Patricio del Chañar un pueblo ubicado a 55 kilómetros de Neuquén capital, abrió sus puertas para el despliegue de una zona vitivinícola que logró posicionarse en el mercado mundial. La instalación de estos emprendimientos promovió un impulso económico para el desarrollo local.

La inversión que se realizó en esas tierras estuvo a cargo de la empresa Inversora S.A. quien, luego, las vendió a cuatro bodegas. Una de ellas es la de la familia Schroeder quien en el 2002 decidió iniciar el desafío.

Recostada sobre la ladera de la meseta, la bodega cuenta con rasgos arquitectónicos de vanguardia que le permiten aprovechar la gravedad en la elaboración de los vinos. Según sus dueños, la excelencia es el secreto que logra seducir los paladares más exigentes y

permite desarrollar los diferentes varietales premiados en varios certámenes.

Actualmente, la bodega cuenta con 15 hectáreas especialmente cuidadas para la selección de los racimos. Luego de la cosecha el vino se elabora en pequeños tanques de 5000 litros, de 18 a 24 meses de barricas nuevas francesas y de una estiba en botella de más de 12 meses. Las variedades que más distinguen a Schroeder son el *blend pinot noir y malbec*.

La tecnología que se aplica en el proceso de elaboración es un sistema para aprovechar la fuerza de gravedad lo que la diferencia en el proceso de vinificación, que se traduce en el uso casi nulo de bombas.

El nombre de sus vinos, *Saurus*, tuvo origen en un hallazgo pa-





leontológico en los terrenos donde se encuentra la bodega. Durante la construcción, se descubrió en la zona restos de uno de los dinosaurios más grandes que ha existido, el *Aeolosaurus*, que perteneció a la familia de los *Titanosáuridos*.

El lugar ofrece un restaurante y como el resto de las bodegas, las visitas guiadas. El recorrido es por los viñedos, viendo el proceso de elaboración de los vinos y además una visita por la cava del dinosaurio. El final del recorrido se cierra con una degustación.

Luego de años de intenso trabajo, hoy la bodega busca expandir sus horizontes en otras actividades que permitan la incorporación de mano de obra local. Para ello, se elaboró un circuito turístico inigualable que permite introducirse en el corazón de la bodega para conocer en primera persona los secretos de la elaboración. ●