



# Jugosas novedades de Saltón

Madero Market amplía el portafolio de la firma brasileña en Perú.

Escribe: John Santa Cruz

**E**l peso de ser la cuarta generación de la familia Saltón gestando vinos en el sur de Brasil, no parece pesarle a Luciana, que muy sonriente nos atendió en sus oficinas en São Paulo. Fue una visita que no estaba programada en mi periplo por esta inmensa ciudad, pero Franco Galián, cabeza de Madero Market, sacó el conejo del sombrero y logró una cata vespertina para conocer las etiquetas que están por aterrizar en Lima. Sin lugar a dudas la diversidad de etiquetas, líneas y expresiones que escapan de esta añeja bodega, sedujeron toda mi atención. Aunque la amabilidad de Luciana, alta directiva de la firma, y Julia, su hermana menor, quizás fue la mejor nota de cata

de este tasting paulista.

Para Luciana, la pluralidad de Saltón es quizás su mayor fortaleza. Advierte que esto les permite llegar a diversos consumidores y paladares, pues no solo son reconocidos por sus espumantes, sino también por los vinos tranquilos que están ganando adeptos. Esto sin contar los vinos sin alcohol y destilados como parte de su amplio portafolio. Sin bien es cierto, reconoce, Brasil aún tiene poco auge en el mercado global del vino. Espera que en los próximos años esta tendencia se revierta pues «tenemos mucho que contar de nuestro terroir», añade la también administradora de empresas, posgraduada en administración con énfasis en marketing.





«Estoy en la empresa desde 2007, pero en el 2012 asumí el cargo de Directora Ejecutiva», subraya mientras se abrían las botellas para la cata. Aunque el valor que ella enfatiza, es sin duda el terroir de sus cuatro viñas en el sur de Brasil. Sin lugar a dudas la más valiosa, dice, es Campanha, con su suelo arenoso con buen drenaje y suave ondulación. Está situada en el extremo sur de Rio Grande do Sul, en la frontera con Uruguay. Es una región que destaca por su vocación como una de las mejores del país. Acá cultivan Chardonnay y Pinot Noir. Luego está Serra Gaúcha, con un suelo pedregoso, poco profundo, con mayor contenido de materia orgánica y reciclado.

Situada en el noreste de Rio Grande do Sul, es responsable del 85% de la producción de vinos blan-

cos, tintos y espumosos. Luego está Serra Do Sudeste, con su suelo conjunto de ondulaciones suaves a moderadas, conocidas como coxilhas, cubiertas por vegetación baja y herbácea. Está situada al este de Campanha y destaca en la elaboración de vinos jóvenes blancos y tintos, así como de espumosos aromáticos. Finalmente está Campos de Cima da Serra. Una de las regiones más altas y frías del país. Debido a la mayor altitud, se prolonga el ciclo de las vides, lo que beneficia a las uvas con una buena acidez. Luciano Saltón es el jefe de enología y es quien comanda la bodega.

Se sirven las copas de Saltón Virtude 2019. Un Chardonnay de Campanha Gaúcha, que estuvo a cargo de Gregorio Saltón, otro de los enólogos. En vista resalta el color amarillo encendido, lo que



nos advierte gratamente su nariz y boca. Saltan las frutas amarillas, las levaduras y las notas a migas. Hueso de fruta blanca y destellos de manzana madura. En boca es prolongado, grueso, gastronómico. Un blanco con personalidad por donde se le mire. Llevó una fermentación en barricas de roble francés y en tanque de acero inoxidable. Una fracción hizo maloláctica en barricas. La maduración se hizo sobre borras finas, en los mismos recipientes de la fermentación durante 9 meses.

Un Chardonnay de estilo californiano, bien hecho, sin que te agote, pero ojo, te pide queso por lo menos. Posteriormente salió la estrella de la tarde, un cabernet

que no puedes olvidarlo jamás. Un señor de señores. Este vino me puso el techo bien alto para los próximos cabernets que pruebe. Saltón Ip Campanha Gaúcha Vinhedo Da Lebre, que vendría a ser como un single vineyard. Revienta en nariz con frutos rojos encendidos como fresas y frambozas, así como notas florales y especiadas como regaliz, pimienta negra y laurel. En boca es goloso, fuerte, intenso, con buena acidez y taninos redondos. Boca endiosada. Reposa en barricas de roble francés y americano por 9 meses.

Finalmente, no podíamos dejar de probar un rico espumoso. Saltón Evídece Cuvée Brut, que es

uno de los fetiches enológicos del buen Franco. Es sumamente cremoso, fresco, con una agradable persistencia en boca. En nariz se gozan las frutas blancas, manzana y pera, entre las más presentes. Además del brioche, miel y almendras. Se le añade licor de tiraje, compuesto por levaduras, nutrientes y azúcar. La segunda fermentación va en botella. Se cría sobre lías durante un mínimo de 12 meses para desarrollar complejidad. Las uvas para este buen espumante son Chardonnay y Pinot Noir. Se terminó la última copa y nos despedimos de Luciana y compañía, con el gusto de saber que estos vinos ya están en Lima. Salud.

