

Por Eduardo Lanza

# Apunte de cata: Al Este de Canelones

Fabiana Bracco transformó la bodega de sus padres, en el km 43,500 de la carretera Sosa Díaz, y apostó a la producción de vinos finos y el enoturismo.

EDUARDO LANZA  
Viernes, 06 Agosto 2021 04:00

Compartir esta noticia



Fabiana Bracco es licenciada en Relaciones Internacionales y docente en la **universidad ORT** de Montevideo. En 2016 y de acuerdo con su esposo, no vaciló en vender su casa de playa, para invertir en la **bodega** de sus padres.

Queda al este de Canelones y no lejos de **Atlántida**, en el km 43,500 de la carretera Sosa Díaz y la rebautizó **Bracco Bosca Winery**, usando sus dos apellidos. Le atraía mucho la idea de transformarla y comenzar la producción de **vinos finos**. Allí contaba con un **viñedo** muy bien cuidado y suficiente experiencia en **marketing de vinos**, por haberlos vendido en el exterior, para la bodega de los Pisano y **Ánima Negra** de Mallorca.

Fácil de entender es, que apenas los suyos alcanzaron la calidad imprescindible, comenzó a viajar para colocarlos en el extranjero. Hoy las exportaciones son la base más importante de su facturación.



## El enoturismo también importa

Es una trabajadora incansable y está siempre generando cosas nuevas. En los comienzos, el **enoturismo** no estaba entre sus prioridades pero lo encaró con decisión, una vez que la producción de los **vinos** alcanzó la calidad que pretendía.

En sus constantes viajes a Brasil y con la tenacidad que la caracteriza, no dejaba de invitar a los participantes de las degustaciones, a visitar su **bodega boutique**. Un trabajo persistente con los hoteles de Montevideo, también le trajo muchos turistas del país vecino. Con esa impetuosidad que la caracteriza, decidió instalar una piscina y la cabaña **Viña Viva**, para alojar a quien quisiera quedarse a pasar la noche.

No contenta con eso, lo último fue agregar una tina de agua caliente al aire libre, para que en invierno se puedan alternar los baños calientes y fríos. Es de madera y caben 5 personas sentadas en los bancos sumergidos. Es como si fueran las termas de Salto, pero al Este de Canelones.



## Un blanco que no es tal

El **viñedo** no es grande pero está bien surtido, en su mayoría con uvas tintas. Tannat, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot y Syrah ocupan casi toda la superficie y dan lugar a los respectivos varietales y sus blends. El Cabernet Franc obtuvo 94 puntos en la Guía Descorchados 2021 de Patricio Tapia. También dos blancos figuran en la carta.

Sin embargo uno es de Moscatel de Hamburgo, la uva tinta más conocida de una gran familia. Es la que los franceses llaman Muscat y los italianos Moscato. Se afirma que sus integrantes suman unas 200 variedades y salvo esta, las demás son blancas.

En Uruguay se la utiliza más que nada para los vinos de mesa, pero Fabiana quiso que su **enólogo Marcelo Laitano** la trabajara para un **VCP**.

“Lo primero que hicimos fue bajar la producción en el **viñedo** y así obtener de la fruta más aroma y sabor. También tenemos que ser muy cuidadosos porque el color apenas rosadito que luce, sale con el jugo al pensar las uvas y debemos cuidar que una mayor presión no lo intensifique. Luego de obtenido, lo procesamos en frío como con cualquier blanco”, comenta Marcelo.

Así se obtuvo este interesante Moscatel blanco pero de reflejos rosados, de aroma fresco y dulzón, muy agradable y disfrutable.



## Otro blanco singular

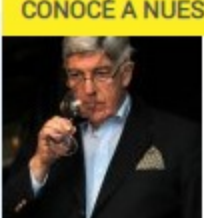
Pero en su afán de innovar, Fabiana quiso subir la apuesta y contar con otro varietal de Ugni Blanc. Porque es otra uva muy usada para los **vinos** de mesa. Se la llama también Trebbiano y es la principal cepa en la región de Cognac. Con el destilado de sus vinos se elabora el famoso **espiritoso**.

“Con esta variedad también debimos bajar la producción en el **viñedo** y así potenciar sus uvas. Y creo que hay que tener claro que no hay variedades malas, lo importante es entenderlas para saberlas trabajar y obtener la mejor expresión de cada una”, aclara Laitano.

Frío y recién servido, le cuesta desarrollar su aroma, que aparece y se muestra floral a medida que sube la temperatura en la copa. En la boca se expresa resuelto, con una acidez simpática como para acompañar unos chipirones a la plancha.



### CONOCÉ A NUESTRO COLUMNISTA



#### Eduardo Lanza

Es Ingeniero químico y experto en vinos. Su pasión lo ha llevado a visitar terruños, descubrir cepas y probar las más variadas etiquetas.

Es fundador de la **Sociedad de Catadores**. Escribe y enseña con el mismo placer que degusta un vino desde hace más de 20 años

### LAS MÁS VISTAS

- Manual de convivencia: malestar en el panel de "Esta boca es mía" por "falta de códigos"
- Fin de una era: Barcelona anunció que Lionel Messi no seguirá vinculado con el club
- La OMS pidió retrasar tercera dosis y Salinas dijo "negativo, central"
- Falleció en un siniestro de tránsito el jefe de Policía de Florida
- Manchester United cedió a Facundo Pellistri y el uruguayo ya tiene nuevo equipo
- Coronavirus en Uruguay: tres fallecidos, 178 nuevos casos y 35 personas en CTI
- Detuvieron a influencer en Maldonado tras haber sido denunciado por violación
- Estos son los celulares que ya no podrán usar Playstore, Youtube, Gmail y otras apps desde setiembre
- Denisse Legrand pide que se revoque resolución de IMM sobre denuncia a Alejandra Casablanca
- La pandemia en memes: la construcción de la "experiencia uruguaya"