vinetur

Gustavo Bertagna Wines: Vinos nacidos en suelos calcáreos, madurados al ritmo de la montaña

Un proyecto enfocado en capturar la esencia de uno de los terruños más fríos y elevados de Mendoza en San Pablo

jueves 7 de mayo de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Gustavo Bertagna Wines es un proyecto enfocado en capturar la esencia de uno de los terruños más fríos y elevados de Mendoza. En San Pablo, Valle de Uco, Gustavo Bertagna encontró un lugar para desarrollar una idea sencilla, auténtica y de mucha

dedicación: hacer vinos que hablen con claridad de su origen.



Respetar la tierra, la familia y el tiempo es el alma del proyecto. "Esa es filosofía que tengo como enólogo. No se trata solo de crear vinos de alta gama. Este es un proyecto familiar en el que tratamos de mostrar algo que está hecho con mucho amor, que es simple y, a la vez, es único", explica Bertagna.

La experiencia y la pasión de Gustavo se traducen en vinos con carácter, identidad y elegancia. "Hacer vinos es mi manera de contar una historia: se revela la madurez pausada de las uvas, cultivadas en un entorno natural excepcional donde el frío y los suelos calcáreos permiten una evolución lenta y precisa". El enfoque parte de una premisa clara: "Buscamos un lujo austero: una enología de baja intervención, respetando la uva y tratando de mostrar un paisaje en un vino", afirma el enólogo.

Cada etiqueta de Gustavo Bertagna Wines nace del equilibrio entre la tradición vitivinícola y una búsqueda constante de innovación. Con solo cuatro etiquetas, el porfolio está integrado por dos líneas, Interpretación y Estado Puro. Cada una tiene un perfil diferente, donde el enólogo traduce un lugar especial en una y en la otra deja que se exprese genuinamente. Pinot Noir es la única variedad tinta en ambas líneas, mientras que Chardonnay es la protagonista en las etiquetas de blancos.



San Pablo, el alma fría del Valle de Uco: "En el único lugar donde encontré la expresión pura y real del Pinot Noir es ahí, en San Pablo. Por eso elegí este terruño, allí las variedades típicas de la Borgoña, como la Pinot Noir y la Chardonnay, tienen una particularidad que no se obtiene en otro lado", explica Bertagna.



Ubicado entre 1.300 y 1.700 m.s.n.m., San Pablo es una de las regiones más altas y frías del Valle de Uco. Su clima continental, con gran amplitud térmica, favorece una maduración lenta, logrando vinos con frescura, acidez vibrante y gran intensidad aromática. Sus suelos aluvionales y calcáreos, con excelente drenaje, aportan mineralidad y estructura. La influencia de la Cordillera de los Andes y el riego con agua de deshielo permiten una viticultura de precisión.

Los vinos de San Pablo destacan por su pureza frutal, elegancia y longevidad: "Las características son óptimas para una variedad como el Pinot Noir que tiene un ciclo de maduración corta y, al estar en un lugar tan frío y tan alto, la maduración es lenta, paulatina, no se queman los aromas. Te demuestra realmente la expresión varietal como es. Se obtienen vinos tensos, con acidez natural, muy distintivos, donde el varietal se expresa mostrando los aromas, texturas y las características de los mejores Pinot Noir que he probado. Es una zona única para las dos variedades".

Nacidos en suelos calcáreos, madurados al ritmo de la montaña: Gustavo Bertagna Wines ofrece vinos simples y muy gastronómicos, que tienen alma y propósito. Expresan la pureza del varietal, la elegancia natural que refleja su origen y la conexión íntima con la tierra. Evolucionan al ritmo de la naturaleza.



Interpretación son vinos nacidos con el espíritu de capturar la esencia de un terruño especial como San Pablo, ofreciendo vinos equilibrados, expresivos, de gran identidad. Interpretación Chardonnay fue despalillado y prensado a baja presión (1,2 kg). Desborre por 32 horas y se trasiega. Luego fermenta en barricas de 500 litros y tiene una crianza sobre lías por 24 meses que aporta una boca con gran longitud, cremosidad y textura y una acidez natural que da balance entre el peso de boca y la frescura.Interpretación Pinot Noir fermenta en piletas de concreto con un 8% de racimos enteros para aportar mayor textura y estructura y el final de la fermentación se realiza en barricas. Luego tiene una crianza en barricas de roble francés de 500 litros de tercer y cuarto uso.



Estado Puro es la expresión genuina del lugar y la pureza la fruta, ofreciendo vinos de un perfil vibrante, fresco y directo. Estado Puro Mezcla de Blancas (82% Chardonnay – 18% Sauvignon Blanc) es un vino en el que se expresa la fruta, la frescura natural y una textura única, lograda gracias a su contacto prolongado con sus borras durante 12 meses. Estado Puro Pinot Noir es la máxima pureza varietal. Tuvo una maceración en frío por 48 hs y fermentó en tanques de acero inoxidable por 6 días, con una extracción suave mediante pisoneos.

La experiencia de su creador: Gustavo es parte de una hermosa familia que lo acompaña en este proyecto. Gustavo Bertagna Wines son Gustavo, Elisa y sus hijos. Es la tercera generación de una familia vinculada a la vitivinicultura. Sus abuelos tenían bodega, su papá es enólogo y Gustavo se crió entre viñedos, tanques y barricas... como actualmente lo hacen Juan Cruz y Benicio. Estudió Enología en la Facultad Don Bosco en Mendoza y más tarde hizo un posgrado de Enología y Viticultura en la Universidad Juan Agustín Maza. Al recibirse trabajó los primeros 3 años junto a su padre en una bodega. Luego viajó para desarrollar experiencia en el Viejo Mundo, estuvo tres años trabajando en bodegas de Europa – dos en Alemania y uno en Francia-. A su regreso,

en 2007, se incorporó en Susana Balbo, donde llegó a ocupar el cargo de Primer Enólogo de la bodega de la prestigiosa enóloga. A fines de 2022, Gustavo decidió abrir su camino para trabajar en su propia bodega, ubicada en El Peral, Valle de Uco, y comenzar con su proyecto. Una historia que comenzó hace años y ahora comienza a dar sus frutos, grandes vinos para descubrir , de un terroir emblemático mendocino y un enólogo con gran experiencia mundial.

Por Mariana Bergutz Wine and Food Comunicación para Vinetur @revistatravelgourmet