vinetur

Entre brisas atlánticas, vides oceánicas y alta gastronomía

La travesía de profesores de CAVE por el terroir sudeste de la provincia de Buenos Aires

sábado 25 de julio de 2026

ESCRITO POR MARTIN PEREZ CAMBET



Hay viajes dedicados a la instrucción técnica y hay experiencias diseñadas para redefinir la perspectiva sobre un territorio. El reciente periplo emprendido por el cuerpo docente de **CAVE (Centro Argentino de Vinos y Espirituosas)** perteneció indudablemente a ambas dimensiones. Ideada, curada y liderada por la co-fundadora y *alma mater* de la institución, Flavia Rizzuto, esta travesía reunió a un selecto grupo de profesionales para adentrarse en el corazón palpitante del nuevo mapa vitivinícola atlántico y serrano.

Reconocida globalmente por su excelencia, **CAVE** se posiciona hoy como una de las escuelas de sommelierie líderes del mundo, una distinción celebrada por medios británicos de prestigio como The Buyer. Su rigor académico se refleja en el éxito de sus egresados, formando a los grandes ganadores del **Mejor Sommelier de Argentina: Paz Levinson (2010 y 2014), Martín Bruno (2017), Valeria Gamper (2019), Andrea Donadio (2022) y Alma Cabral (2025)**. Pero este prestigio se revalida fuera del aula, en la exploración directa. Para CAVE, descifrar la evolución del vino argentino exige caminar el viñedo, sentir el viento patagónico u oceánico, y escuchar de primera mano a los artífices de esta nueva revolución costera

Con un sofisticado epicentro en la belleza agreste y serena de Chapadmalal, el itinerario trazó un triángulo enológico perfecto entre las sierras de Balcarce y los acantilados marinos, combinando la alta enología de clima frío con una gastronomía de producto verdaderamente memorable.

A) El Triángulo Vitivinícola: Sierras Atlánticas, Calcáreo y Océano

El recorrido técnico permitió a los profesores de **CAVE** auditar in situ la diversidad meso-climática y la riqueza edáfica del sudeste de la Provincia de Buenos Aires a través de tres proyectos señeros:

1. Castel Conegliano: El Sello Ítalo-Bonaerense

La primera parada técnica llevó al grupo hacia las onduladas "Sierras Atlánticas" del partido de General Pueyrredón, muy cerca del límite serrano/marítimo, donde late un proyecto tan singular como ambicioso: Castel Conegliano.

Inspirado en la prestigiosa tradición del Véneto italiano, Castel Conegliano nació con la premisa de adaptar la mística de la uva Glera —la cepa fundamental del célebre Prosecco— al microclima de las sierras oceánicas bonaerenses.



En un paisaje que evoca las colinas del norte de Italia, pero con el sello inconfundible del suelo y el clima atlántico argentino, la delegación de **CAVE** fue cálidamente recibida por Melina Chies y Mariano Cerdán, quienes abrieron las puertas de la propiedad para una degustación integral de su portafolio.

En colaboración con un equipo consultor de primer nivel integrado por Tomás Stahringer y Facundo Bonamaizon, Castel Conegliano, emplazado en las "Sierras Atlánticas" ha logrado domesticar la humedad costera y los vientos para dar vida a vinos internacionales como el Pinot Nero y también rendirle homenaje a la tradición del norte de Italia —destacando su trabajo con la variedad Glera y el Moscato Giallo—, pero con un inconfundible carácter bonaerense: frescos, florales, con una burbuja sutil y una acidez natural impecablemente integrada.



El desafío en esta zona no es menor: la constante amenaza de heladas tardías, el control de la humedad y la gestión del follaje frente a los vientos requirieron de un diseño vitícola minuciosamente adaptado.

2. Puerta del Abra: La Magia de Balcarce y el Tesoro del Suelo

Desde la franja costera, el viaje continuó hacia el microclima protector del sistema de Tandilia para visitar Puerta del Abra, la bodega impulsora de la Indicación Geográfica (I.G.) Balcarce. Allí, la siempre sonriente Romina Taurisiano ejerció de anfitriona perfecta junto al equipo técnico del establecimiento, donde la enóloga Mariana Boero y Sofía Deperi, responsable de viñedos, guiaron la visita a los viñedos y bodega, asi como la cata de los vinos.

La clave de Puerta del Abra radica en su suelo. La presencia de placas de "caliche" (carbonato de calcio) a poca profundidad, combinada con el perfil de origen eólico y la protección de los cordones serranos, crea un terruño sumamente particular. En boca, los vinos —comercializados bajo la muy elocuente línea Insólito— muestran una

estructura que combina la frescura natural del clima frío con un volumen, una mineralidad y una complejidad tánica insospechadas para la región.



Los docentes del **CAVE** recorrieron las calicatas para tocar con sus propias manos la roca madre y comprender el comportamiento de las raíces en esta geografía. Las líneas Insólito e Itzae deslumbraron por su tensión, elegancia y volumen en boca. La cata guiada permitió explorar pequeños lotes y microvinificaciones. Destacaron particularmente el Riesling, por su acidez filosa y sus matices cítricos; el Albariño, repleto de salinidad y fruta blanca. Mención aparte para la complejidad del Chardonnay de Velo y los blends ITZAE.

La visita concluyó con una demostración práctica sobre las maravillosas trufas negras cultivadas en la propia finca, un lujo terrenal que sintetiza el enorme potencial gastronómico de este rincón de la provincia.

Puerta del Abra dejó en el equipo una certeza contundente: el mapa del vino bonaerense no es una promesa a futuro, sino una realidad técnica de alta gama fundada en la investigación científica y la identidad de terruño.

3. Costa y Pampa: La Vanguardia Atlántica Puro Terroir

El cierre del recorrido vitícola no podía tener otro escenario que Costa y Pampa, el emblemático proyecto que la histórica Bodega Trapiche desarrolló en Chapadmalal a escasos seis kilómetros del Océano Atlántico. El grupo fue recibido por el enólogo y pionero de la zona, Ezequiel Ortego, cuya visión ha sido fundamental para posicionar la viticultura atlántica argentina en la escena global. Vale la pena escuchar una y mil veces cómo fue que Ezequiel desembarcó en Chapadmalal desde su Mendoza natal hace ya casi 15 años.



Entre hileras expuestas a la brisa marina, Ortego compartió la evolución del viñedo y el comportamiento de cepas de clima frío (cool climate) como el Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Grigio, Gewurztraminer y Riesling. Se habló mucho sobre como el Albariño, parece haber encontrado su lugar en el Atlántico Sur. Fue muy interesante su exposición sobre las diferencias entre los dos viñedos que tiene ahora Costa y Pampa.


TRAPICHE
ARGENTINA

La cata de los vinos de Costa y Pampa ofreció una lección magistral sobre la expresión del terroir atlántico en variedades de clima frío (cool climate), donde la impronta marina y los vientos constantes se traducen en acidez crujiente, gran tensión y una marcada salinidad final. La alineación de blancos desplegó una frescura vibrante y varietalmente precisa: el Pinot Grigio destacó por su perfil sutil de fruta blanca y trazos cítricos; el Albariño exhibió una electrizante acidez junto a un final casi marino; el Gewürztraminer sorprendió al equilibrar su clásica exuberancia aromática floral y especiada con una boca ágil y nada pesada; y el Chardonnay lució una untuosidad medida que armonizó a la perfección con su espinazo ácido. Un capítulo aparte mereció la cata vertical de Riesling 2016, que deslumbró al claustro docente por su extraordinaria capacidad de guarda, revelando complejos matices de hidrocarburos, notas petroladas y fruta desecada sin perder un ápice de su filosa vivacidad. Para coronar la degustación, el Pinot Noir se mostró con una elegancia pura y cristalina, de color rubí traslúcido, aromas a frutos rojos silvestres, sotobosque y una textura de taninos sedosos que reafirma el enorme potencial de Chapadmalal para elaborar tintos delicados y de gran sofisticación.



Para los profesores, la visita a Costa y Pampa constituyó el cierre perfecto del triángulo vitícola del viaje, permitiendo cotejar cómo una misma macro-región atlántica expresa matices tan diversos según el suelo, la distancia al mar y la filosofía de enología de cada proyecto.

B) Gastronomía y "Savoir-Vivre": El Arte de la Mesa Compartida en Caldo.

Un itinerario académico de esta jerarquía requería un contrapunto lúdico y gastronómico a la altura. La estadía en Chapadmalal y sus alrededores se vio enriquecida por la presencia constante y la hospitalidad de dos grandes referentes de

la escena gastronómica bonaerense:

- Hernán Domínguez: Propietario y chef de Caldo, uno de los restaurantes de cocina de producto más prestigiosos de Mar del Plata. Hernán Domínguez fue una de las almas generosas que amenizó el viaje. Domínguez, cuya trayectoria incluye un paso formativo por el prestigiosos IAG y dos temporadas en las cocinas de El Bulli de Ferran Adrià, representa la vanguardia de la cocina atlántica argentina: un cocinero obsesionado con la trazabilidad del producto, la frescura de la pesca del día y la autenticidad de los sabores. En Caldo se generó un muy ameno encuentro entre los profesores de **CAVE** y los ex-alumnos que actualmente trabajan en la ciudad de Mar del Plata.
- Giorgio Benedetti: Periodista, editor, sibarita y un auténtico bon vivant. Con la sofisticación, calidez e histrionismo que lo caracterizan, Giorgio —quien durante la temporada estival cautiva con su propuesta de cocina asiática en Faro Norte— aportó una impronta de encanto, anécdotas cosmopolitas y reflexiones sobre el buen vivir que transformaron cada sobremesa en una velada inolvidable.



C) Reflexiones Finales: Un Nuevo Capítulo para la Sommelerie Argentina

El viaje de los profesores de **CAVE** por la ruta del vino atlántico y serrano marca un hito en la formación de la sommelerie nacional. Durante años, la enseñanza del vino argentino estuvo centrada casi de manera exclusiva en el eje cordillerano. Hoy, la constatación empírica de lo que ocurre en Chapadmalal, Balcarce y General Pueyrredón obliga a ampliar los programas educativos, a actualizar los descriptores aromáticos y a enseñar a las futuras promociones de sommeliers que Argentina también es un país de vinos oceánicos.

La travesía permitió extraer conclusiones fundamentales:

- Identidad Inconfundible: Los vinos de la costa y las sierras bonaerenses no buscan competir con el modelo del Malbec de altura; han encontrado una voz propia basada en la frescura, la acidez natural, el perfil frutal crujiente y una marcada salinidad.
- Diversidad Microclimática: A pesar de la cercanía geográfica, existen marcadas diferencias entre el perfil costero puro de Chapadmalal (Costa y Pampa), el relieve serrano con suelo calcáreo de Balcarce (Puerta del Abra) y la búsqueda de expresión varietal de inspiración italiana en las ondulaciones de General Pueyrredón y sus Sierras Atlánticas (Castel Conegliano).
- Sinergia Gastronómica: La presencia de referentes como Hernán Domínguez y Giorgio Benedetti demostró que el desarrollo de un terruño vitícola debe ir de la mano con una gastronomía de excelencia que interprete y potencie el producto local.

El regreso a las aulas del **CAVE** no es un simple fin de viaje, sino el inicio de una etapa de transmisión a los alumnos presentes y futuros. Cada profesor que recorrió las hileras expuestas al viento atlántico, que conversó con los productores y que compartió la mesa en Chapadmalal lleva consigo una vivencia transformadora.



Hasta el próximo viaje!

Martin Perez Cambet

martin@vinoanalysis.com