vinetur

La Argentina vitivinícola, cada vez más diversa de punta a punta

miércoles 12 de mayo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Finca Las Magnolias

Con viñedos en 18 de sus 23 provincias, Argentina ofrece desde vinos de extrema altura a vinos nacidos en los viñedos más australes del mundo, pasando por nuevas regiones que recién están comenzando a ser exploradas.

Bien al norte de la Argentina, Jujuy ofrece una viticultura de altura, de hecho en esa provincia se sitúa el segundo viñedo más alto del mundo sobre la mina de Moya a unos 3.329 metros sobre el nivel del mar. En la localidad de Maimará, la **Bodega Fernando Dupont**, produce vinos con una tipicidad única proporcionada por el lugar, a unos 2.500 msnm, en el que fuera el primer emprendimiento vitivinícola de la Quebrada de Humahuaca, paisaje declarado Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad por la UNESCO en el año 2003. Actualmente tienen 22.000 plantas en total, con un parque varietal compuesto por un 40% de Malbec, 40% de Syrah, 15% de Cabernet Franc y 5% de Cabernet Sauvignon.



Bodega Fernando Dupont

"Es un terroir muy extremo, de suelo pedregoso muy profundo y suelto, con alta concentración de carbonatos de calcio en agua y suelo" comienza el ingeniero agrónomo Fernando Dupont, quien trabaja codo a codo con el gran winemaker salteño Marcos Etchart; y agrega que "la característica más distintiva del lugar es la luminosidad, ya que la alta radiación del sol en esta altura y latitud nos permite llegar a redondear los taninos en los meses de marzo y principios de abril, cuando hacemos la vendimia. De hecho, este año terminamos con los Cabernet Sauvignon el 25 de abril, con una temperatura bien fresca en la noche pero con altísima intensidad lumínica. Por eso creo que ese es el toque final que hace que las bayas completen una madurez lenta y progresiva, sin apuros y arribando a un alcohol potencial entre 14,5% y 16%".

¿Cuáles son los desafíos más importantes de elaborar vinos tan cerca del cielo? Dupont explica que la altura no tiene ninguna complicación en la elaboración de sus vinos, pero sí la lejanía de su terruño de otros centros productivos de uvas y vinos. Para ubicarnos en el mapa, por ejemplo, para llegar en auto desde Maimará a Cafayate (donde se concentran el 75% de los viñedos de la provincia de Salta y el 60% de los viñedos de los Valles Calchaquíes), hay que manejar unas 5 horas. Si queremos ir hasta Mendoza, ya el trayecto es bastante más largo, un día entero al volante. "Por eso todo el manejo de la estructura es difícil, porque acá no hay repuestos para las máquinas, la adopción de tecnología tiene siempre un componente de mano de obra especializada que en nuestra zona carecemos de ella" subraya el ingeniero agrónomo. "Respecto del clima los peligros tienen que ver con el frío, ya que las heladas tardías de octubre pueden influir muy negativamente en los resultados de una cosecha".

¿Cómo son los vinos que nacen de este lugar tan distante y único a la vez? Su hacedor los describe como intensos, complejos, de alto contenido tánico, con una acidez natural muy refrescante propia de la gran altura, con colores muy oscuros en los tintos y aromas muy característicos con reminiscencia a aromáticas locales, como rica-rica o muña.



Finca Las Magnolias

En otro lugar de la Argentina, menos alto pero super festivo, se encuentra Gualeguaychú, en la provincia de Entre Ríos, donde se celebra uno de los carnavales más importantes del país. En épocas estivales los desfiles de carrozas, los vestuarios llenos de plumas, lentejuelas y colores visten la ciudad para ofrecer una gran fiesta nacional. Y desde hace algunos años, las vides también se han sumado al paisaje provincial para ofrecer vinos en una zona totalmente nueva para la producción de vinos. Allí se encuentra **Las Magnolias Bodega Boutique**, pionera en la zona, que actualmente cuenta con unas 3 hectáreas de viñedo con un parque varietal compuesto por Malbec, Marselán, Tannat y Sauvignon Blanc. Silvia Scarinci, coordinadora de la bodega explica que el suelo del lugar es tipo vertisol, con alto contenido en arcilla, profundo y apto para el cultivo. Y en cuanto al clima, según ella, Entre Ríos ofrece días

agradablemente cálidos y húmedos, sin ninguna condición extrema.

Pero claro que al ser una zona totalmente nueva en el país también tienen desafíos al momento de comenzar a introducirse en el mapa de la vitivinicultura nacional. "Los retos más grandes a la hora de producir vinos son la búsqueda de la calidad respetando las virtudes y características del terruño. Hacer vinos de terruño definido, vinos con identidad, con elegancia y complejidad" resume Scarinci.

¿Qué características encontraremos en estos vinos entrerrianos? La coordinadora de la bodega los define como vinos frescos, muy aromáticos, con varios matices o capas de sabores, de muy buena textura y concentración. Si hablamos de armonías, su Malbec lo recomienda con preparaciones típicas argentinas. Así lo ofrecen en las comidas en bodega junto a platos protagonizados por carnes rojas asadas, bife de chorizo, empanadas de osobuco con salsa de tomate o pastas con buena estructura. Su Tannat lo armonizan con platos que tengan carne de cordero o carnes de caza y también con tablas con quesos fuertes. El Marselán, uva tinta típica del Languedoc francés, que se está adaptando muy bien a esta región, en Las Magnolias lo proponen acompañar con carnes con vegetales, cazuelas de cerdo o también con los postres. Será cuestión de ir y probar qué combinación se disfruta más.



Finca Las Antípodas

A poco más de 250 kilómetros de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se encuentra Finca Las Antípodas, en Junín, un proyecto que nació como un hobbie entre dos amigos amantes del vino y que poco a poco va creciendo en cantidad y calidad productiva. Actualmente cuentan con 3.000 plantas, un poco más de ½ hectárea, y casi el 50% de las plantas cumplen 8 años el próximo noviembre. Es un proyecto super joven enfocado actualmente en la elaboración de Malbec, Petit Verdot y Cabernet Franc. Aunque también cuentan con plantas más jóvenes de Ancellota y Marselán que estarán productivas los próximos años.

Si se preguntan cuál es la apuesta más fuerte de la bodega en cuanto al varietal estrella, se sorprenderán con la respuesta de Mariano Tessone, fundador de Finca Las Antípodas. "De todas las variedades la que más calidad y cantidad creemos que dará es el Petit Verdot, porque sorprendentemente tiene bastante tipicidad, con ese sabor tan salvaje y vegetal". Claro que con la cantidad de viña productiva que tienen, las cantidades que están elaborando son super pequeñas, de hecho este es el primer año

que lograron elaborar una barrica de vino.

¿Adversidades? Tessone sonríe y confiesa que el 2021 es el primer buen año, tras siete años desde que comenzaron este sueño hecho realidad. "Nosotros ya sabíamos que esta zona es de absoluta humedad, con un suelo muy fértil, muy inhabitual para lo que generalmente se piensa para la implantación de un viñedo. Encima los índices de lluvia que teníamos en el 2013 cuando empezamos ahora fueron superados ampliamente. Así que es una zona difícil que requiere más trabajo y más tratamientos fitosanitarios".

Pese a las grandes adversidades que les otorga la zona, la creatividad e insistencia del equipo de trabajo logran llegar al objetivo: elaborar sus propios vinos. "El año pasado con el vino que obtuvimos hicimos Insistente con 60% de nuestro Malbec de Junín y 40% de Malbec del Valle de Uco, Mendoza". Como jóvenes curiosos y aventureros, cada año llevan uva desde Mendoza hasta su Junín natal para practicar, aprender y, claro, hacer vino. Nunca mejor pensado el nombre de sus vinos, ya que de forma insistente trabajan para este año finalmente poder construir su bodega propia.

El proyecto Finca Las Antípodas más allá de la elaboración del vino está muy focalizado en experiencias de turismo enogastronómico ofreciendo degustaciones, comidas y, pre pandemia, también se lucían en la organización de encuentros masivos de vino dos veces al año. Actualmente, además ofrecen la posibilidad de dormir al pie de la viña en hospedajes tipo containers ubicados dentro de la finca.



Bahía Bustamante

Bien al sur del país, en medio de la Patagonia, se encuentra el santuario natural de Bahía Bustamante, en Chubut, un lugar considerado por el New York Times como el Galápagos argentino, ya que forma parte del Parque Nacional Patagonia Austral y de la Reserva de la Biósfera de la UNESCO "Patagonia Azul", además de tratarse de un Área de Importancia para la Conservación de las Aves (AICA). En un entorno totalmente natural y al lado del mar, se ubica la estancia patagónica Bahía Bustamante Lodge que actualmente cuenta con 2 hectáreas de viñedos compuestas por un 70% de Semillón y un 30% de Pinot Noir.

Astrid Perkins, alma del lodge junto a Matias Soriano, nieto del mismísimo fundador de la Bahía Bustamante, define el terruño del lugar como "una tierra con gran influencia del mar, bañada por la bruma marina, conformada por canto rodado, greda, antiguas acumulaciones de algas marinas y arena".

Estando enclavados en el medio de la Patagonia, desde ya el desafío más grande que tienen es esquivar el gran viento que hay en el lugar. "Acá el viento es casi constante y puede llegar a tener una intensidad de 80 kilómetros por hora", cuenta Perkins.

Este año recién embotellaron la primera cosecha de vinos, así que todavía es muy incipiente poder hablar de un estilo de vinos del lugar, pero Perkins aclara que igualmente están en condiciones de decir que tienen una fuerte impronta marina, con una gran frescura. "Son totalmente diferentes, tanto que emocionan muchísimo", agrega.

Y claro que estando a pasos del mar, el maridaje recomendado para lucir su primer Semillón es sin lugar a dudas junto a frutos de mar y pescados, como róbalo o salmón blanco. El Pinot Noir por su parte, lo recomiendan descubrir junto a una preparación de pulpo a la plancha o langostinos con salicornia, típica planta del mar.

En el lugar además de deleitarse con los manjares locales y los vinos, ofrecen la posibilidad de alojarse en sus casas de mar ubicadas literalmente a pasos del oleaje marítimo o en sus casas de estepa, ubicadas en una segunda línea y con inmejorable vista a la estepa, y también muy cerca del mar. Además, desde allí se pueden realizar distintas actividades y paseos para descubrir uno de los pocos lugares en el mundo que albergan una gigantesca abundancia y diversidad de aves y mamíferos marinos.