vinetur

La Argentina: riqueza de altitudes y latitudes

En el último encuentro de la Premium Tasting, en donde se presentan mes a mes distintos vinos acompañados por sus creadores, de copa en copa se recorrieron unos 2.500 kilómetros en línea recta: de los viñedos más australes a los más altos del mundo.

miércoles 2 de junio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Finca de Bodega Colomé

"Pocos países en el mundo tienen una geografía tan vasta y amplia para plantar y producir vinos en regiones tan diferentes" con estas palabras de alguna forma inauguró el encuentro el geofísico Guillermo Corona, quien desde hace años trabaja codo a codo con viticultores de la Argentina en el estudio de los suelos de norte a sur y de este a oeste del país.

Para Corona el punto en común de la geografía argentina es sin lugar a dudas la presencia de la Cordillera de los Andes, que como una especie de espina dorsal atraviesa todo el país y genera levantamientos o montañas, que a su vez moldean el clima.

"Cuando hablamos de alturas hay que hablar de alturas con latitud, porque si nos guiamos solamente con uno de los dos parámetros la ecuación cambia. Por ejemplo, a los 26º de latitud a 1.500 metros vamos a tener una zona cálida. Pero, si estamos en latitudes medias vamos a tener esa misma temperatura pero con 1.000 metros menos de altitud. Por eso siempre es necesario tener en cuenta el parámetro de la altura y latitud de los viñedos" explica Corona y agrega que "cuando nos vamos más al norte donde hay más radiación solar y aumentan las temperaturas, si queremos buscar viñas en sectores más frescos hay que indudablemente subir en la altura. Y eso es lo que ha ido pasando en los últimos años con esta expansión vitivinícola impresionante, ya sea en zonas clásicas como Mendoza, San Juan o Salta, o en zonas nuevas como la Quebrada de Humahuaca, donde tenemos las alturas máximas del país".

Alejandro Sejanovich, distinguido recientemente como winemaker del año por el prestigioso crítico inglés Tim Atkin, presentó en el encuentro a Huichaira Vineyard, ubicado en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy, a 2.700 msnm. "La Quebrada tiene la característica que cuando uno empieza a subir hay una zona tropical donde hay selva y cuando se sigue subiendo uno se acerca al desierto. En el distrito El Volcán es donde empieza a cambiar toda la vegetación, a partir de ahí se encuentra el desierto de altura de la Quebrada de Humahuaca" cuenta Sejanovich, quien agrega que lo más interesante de esta zona actualmente vitivinícola, es que solo se pueden desarrollar pequeñas parcelas porque no hay grandes extensiones de tierra. Y esas pequeñas parcelas tienen una gran diversidad porque están a diferentes alturas, tienen distintas exposiciones y además distintos suelos".



Alejandro Sejanovich

Huichaira Vineyard -proyecto en conjunto de la familia Nieva, con Sejanovich y Jeff Mausbach, apoyados en el área agronómica por Juan Prates- cuenta actualmente con 4 hectáreas productivas que principalmente están plantadas con Malbec. Además cuentan con Cabernet Franc y Syrah. Y este año han sumado Pinot Noir.

¿Cuál es la gran diferencia de estas zonas de altura? "Cuando se está en el norte hay que subir en altura para tener menores temperaturas porque las temperaturas bajas no estresan a la planta por calor y logran que sea más eficiente la fotosíntesis" detalla Sejanovich, mientras agrega que "al estar en gran altitud la planta se tiene que defender de los rayos ultravioletas y esto hace que se generen pieles muy gruesas que hacen no solamente que haya vinos con más color, sino con más sabor y taninos". Además al tener temperaturas frías durante todo el ciclo, éste ocurre más tarde: desde la brotación, pasando por la maduración y la cosecha. Esto hace que los aromas y sabores sean totalmente diferentes. Lo que genera una gran riqueza de diversidad en los vinos.

Al lado de Jujuy, la provincia de Salta tiene una gran diversidad de viñedos de altura. De hecho,Colomé a 2.300 msnm tiene las viñas más antiguas de producción continua de la Argentina.



Panel de la Premium Tasting Wine Education

En la pasada Premium Tasting la bodega Colomé presentó un vino elaborado en Finca el Arenal, una finca que por su composición de suelo arenoso debería dar vinos frutados y simples. "Acá los que nos da complejidad es el terruño tan único en la altura. Hay frescura y mineralidad en el vino" cuenta su hacedor Thibaut Delmotte.

Ahí el suelo presenta una combinación de profundidad, perfil arenoso, pobreza en materia orgánica y poca retención de agua lo que hace que las vides luchen por sobrevivir. "Esta lucha, combinada con los atributos de la altura extrema, producen un vino fresco y complejo con notas especiadas y gran estructura. Los vinos de El Arenal también poseen una mineralidad muy particular, algo típico de ese terruño, que da lugar a un vino fresco, con mucho cuerpo y una acidez delicada" agrega el enólogo.



Thibaut Delmotte

El lugar es tan extremo (mucho calor de día y mucho frío de noche) que necesitan un sistema antiheladas, con una diferencia de temperaturas entre el día y la noche es de unos 23ºC. Por eso, las uvas crecen lentamente y se mantienen pequeñas. "Así las pieles se engrosan al combatir los intensos rayos UV del sol durante el día y al tener pieles más gruesas los vinos presentan taninos refinados y colores concentrados".

Además, el clima es sumamente seco, de hecho este año llovieron solo 60 ml. Esto les permite tener una agricultura muy limpia y sustentable. "No necesitamos intervenciones con productos químicos, ni herbicidas ni fungicidas. Podemos producir uvas de alta calidad con buenas prácticas usando fertilizantes biológicos que fomentan la biodiversidad. Necesitamos cuidar la tierra, ya que sin tierra no hay nada" remata Delmotte.



Matías Riccitelli

Matías Riccitelli está explorando las alturas más extremas del Valle de Uco, Mendoza, a unos 1.650 msnm en La Carrera. "Para que tengan una idea la mayoría de los viñedos del Valle de Uco, están sobre zona 3 de Winkler, en zonas más cálidas. La Carrera es toda Winkler, es decir, tiene un clima muy frío, ideal para desarrollar variedades blancas o tintas de ciclo corto, como Sauvignon Blanc, Pinot Noir o Chardonnay. Así que acá se abre una ventana fantástica para desarrollar variedades que creíamos que no podíamos hacer acá y con una personalidad muy fuerte" comienza Riccitelli.

Para comenzar el proyecto (que actualmente cuenta con 3 hectáreas en producción de Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir) hicieron más de 50 calicatas buscando diferentes suelos en las diferentes alturas para entender qué les ofrecía cada lugar. Según cuenta Riccitelli hay posibilidades de hacer plantaciones desde los 1.450 msnm hasta los 1900 msnm. Y aclara que no solo varían las alturas, sino que también los tipos de suelos por lo que hay muchas posibilidades para investigar cómo se expresan las diferentes variedades en distintos lugares.

¿Qué obtuvieron de los estudios de los suelos en las diferentes alturas? Encontraron suelos calcáreos, pedregosos, franco-arenosos, muy similares a lo que se pueden encontrar a esa altura en el resto del Valle de Uco. Pero, Riccitelli agrega que encontraron una cosa única en La Carrera: suelos arcillosos a esta altura. "Es un suelo frío, en un lugar frío y a esta altura son prácticamente únicos. Por eso se redobla la capacidad de hacer cosas únicas con mucha personalidad".



Marcos Fernández

Otra característica del lugar es que nace donde la Sierra del Totoral cierra el Valle de Uco junto con el Cordón del Plata, lo que genera una condición única en el valle, ya que los vientos del sur chocan contra las Sierras y el cordón del Plata, generando mayores precipitaciones. Por eso La Carrera es el lugar donde mayores precipitaciones hay en el Valle de Uco, que rondan entre los 300 a 700 ml. Como consecuencia hay una gran diversidad de materia orgánica, lo que genera una gran biodiversidad en el lugar.

"Hemos encontrado unas 20 diferentes especies de cobertura que le dan una complejidad y equilibrio al viñedo, lo que hace que tengamos un suelo vivo. Esto es un diferencial porque en general en el Valle de Uco los suelos son más bien pedregosos con muy poca materia orgánica. Y eso nos da personalidad en nuestros vinos".

Apenas unos metros más abajo que La Carrera, a 1.650 msnm se encuentra Finca El Espinillo de Terrazas de los Andes en Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. Su clima es comparable con el del norte de la Champaña o con las zonas frías de Chablis. Y si hablamos de elaborar Malbec en lugares con esas características de alturas y climas extremos, claro que el resultado también son vinos totalmente distintos. "Los Malbec de este viñedo degustados a ciegos no parecen Malbec, hasta nos han llegado a decir que parecen vinos del norte de Italia" recuerda Marcos Fernández, enólogo de la bodega, quien agrega que aprendió que "la ventana de los Malbec en estos climas de altura se reduce a días, es decir, la maduración es menos de una semana, cuando a 1.200 en Gualtallary hay una plasticidad mucho más grande, de dos a tres semanas, y con presencia de fruta más fresca o fruta más negra al final. En cambio, en estos climas más extremos, hay que estar muy atentos al punto de cosecha porque no solo la madurez ocurre más tarde que en la misma zona a menos altura sino que hay un margen más chico para pasar de la fruta fresca a la sobre madura en pocos días".

Los cuidados del viñedo los manejan desde años basados en la conciencia ambiental, que para la bodega engloba no solo el cuidado del medio ambiente sino que se apoya fuertemente en la sustentabilidad basada en distintos ejes. El primero es mantener los suelos vivos, no ararlos, no matar la estructura existente y cero uso de herbicidas. Además, descubrieron que la maleza autóctona de El Espinillo no compite con los nutrientes que necesita el viñedo para sustentar su ciclo vegetativo, motivo por el cual optaron por preservarla. Otro eje es la certificación de sustentabilidad, dada por el protocolo de Bodegas de Argentina. Y además están en plena transición a lo orgánico. Si hablamos del cuidado del agua, son expertos en la ejecución de la viticultura de precisión. Y según Fernández, el agua que han ahorrado gracias a este sistema en los 10 viñedos de Terrazas de los Andes equivale al agua que 30.000 familias mendocinas necesitan para vivir todo un año.



Paula González

En la provincia de San Juan, el Valle del Pedernal está ubicado a una altura que ronda de los 1250 a los 1500 msnm. Si hablamos de climas, allí por definición hay un clima continental frío, con temperaturas máximas promedio que no superan los 28ºC. "Esto nos permite elaborar vinos con características muy frescas y una acidez natural que realmente se ve reflejada en los vinos" cuenta la enóloga de Pyros, Paula González, quien remarca que en general "cuando uno habla de San Juan siempre imagina calor y viento zonda, pero en este valle se rompen todos estos esquemas".

La vitivinicultura comenzó en este pequeño valle en los años '90 y, en la actualidad, solo hay asentados 5 productores y alrededor de unas 800 hectáreas cultivadas. Principalmente hay implantación de Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah. "Los vinos tienen un perfil muy a fruta fresca, nada sobremaduro, con mucha presencia de hierbas aromáticas, que se expresan de manera natural en el vino, como jarilla, tomillo u orégano" agrega González.

Volviendo al clima, en el Valle del Pedernal generalmente está soleado todo el año y de enero a abril las temperaturas máximas oscilan entre los 28º a 26ºC, con temperaturas mínimas medias de 10º a 8ºC, lo que arroja una amplitud térmica media de 20º a 18ºC.

Esto hace que las uvas desarrollen pieles más gruesas, mayor concentración y balance entre azúcares, polifenoles, ácidos y sabores en las uvas. Dando como resultado vinos con colores más intensos con mayor expresión de aromas y sabores, muy buena estructura tánica y marcada acidez natural haciéndolos más expresivos y con mayor potencial de añejamiento.

Para profundizar el estudio de los suelos, desde 2016 Pyros contrató a los especialistas franceses Claude y Lydia Bourguignon, que se encuentran entre los principales expertos en suelos y vinos de terroir del mundo. Ellos fueron quienes les recomendaron zonas específicas para cultivar diferentes variedades en distintos lugares. Según González, tienen un plan de cultivo anual, con un foco muy fuerte en el Chardonnay, además de algunas tintas como el Pinot Noir o el Cabernet Franc.

Gracias a la información obtenida del estudio de los suelos se logró identificar tres perfiles distintos en el lugar. El primero con presencia de una mixtura de material calcáreo con material rocoso proveniente de la precordillera, ideales para vinos de taninos de textura fina, redondos y amplios en boca.

En tanto, a medida que uno se aleja de la Cordillera, el suelo va cambiando muchísimo la composición. Y, según los estudios, se pasa de un perfil de suelo calcáreo, a calcáreo mezclado con otro tipo de rocas que le dan al vino una expresión diferente. "El calcáreo le da mucha textura en boca al vino, pero a su vez hacen que sean vinos más gordos y amplios" detalla la enóloga, quien agrega que en la parte más alta del Valle hay un suelo 100% calcáreo.

La gran curiosidad de los suelos del lugar es que tienen una formación antiquísima de más de 480 millones de años sobre un lecho marino. "Hasta el día de hoy son los únicos en la vitivinicultura argentina de tener un suelo calcáreo geológico. Y a nivel mundial sólo el 7% del viñedo tiene este tipo de suelo que hay en el valle del Pedernal. El 50% se encuentra en Europa, más precisamente en la Borgoña, Francia. Por decimos que tenemos vinos estilo grand cru de la Borgoña".

Bien al sur en el extremo de la Patagonia, al sur de la provincia de Chubut, se encuentra Otronia, un proyecto cuyos vinos son la fiel expresión del lugar. Para hablar justamente del lugar, la geolocalización es lo más importante: están situados en el centro sur de la provincia, a unos 50 kilómetros al límite de Santa Cruz, en el paralelo 45º latitud sur. Y es probablemente el viñedo más austral del mundo. Distan a unos 150 kilómetros en línea recta al océano Atlántico y a unos 200 kilómetros hacia la Cordillera de los Andes. Toda esa lejanía y australidad viene de la mano de algunos factores que potencian el carácter de los vinos.



Juan Pablo Murgia

"Esas variables son principalmente la existencia de temperaturas extremas y frías. Durante el día las temperaturas pueden ser muy cálidas porque estamos en un desierto, en una estepa patagónica de no más de 250/300 msnm. Y en los desiertos las temperaturas son extremas para arriba y para abajo" cuenta Juan Pablo Murgia, hacedor de estos vinos extremos de carácter patagónico en un lugar en donde las temperaturas promedio están cerca de los 11ºC.

Su enólogo describe el perfil de los vinos del lugar marcados por una gran acidez natural, combinada con una sensación salina y una profundidad y complejidad aromática; sobre todo en variedades como Chardonnay, Pinot Grigio o Gewürztraminer.

Si en la Patagonia los vientos suelen ser muy intensos, los vientos tan al sur son todavía más intensos. Por eso para desafiarlos desarrollaron una cortina de álamos sumadas a telas de reducción del viento para proteger el viñedo, que según cuenta Murgia muchas veces las confunden con telas antigranizo. "Una vez que se controla el viento es un factor muy positivo. Porque nos permite tener un viñedo super ecológico, de hecho es orgánico certificado, aunque acá es muy fácil hacer viticultura orgánica porque casi no hay humedad relativa, ni hay enfermedades criptogámicas. Además, el viento le da un gran carácter al lugar: desde los rendimientos (que naturalmente están regulados entre las 5/5 toneladas por hectárea por el viento) a los engrosamientos de las pieles".

Y claro que todos esos factores no se podrían materializar en un vino sino fuera porque además tienen un gran suelo. Las 50 hectáreas que tiene la bodega están divididas en dos grandes chacras, con bloques de promedio de 1 hectárea. Cada bloque tiene su tipo de suelo tipificado con su operación de riego, además de su portainjerto adaptado a cada realidad.

"Uno de los suelos más interesantes que encontramos en el lugar tiene un componente arcilloso que, sobre todo para variedades como Pinot Noir y Chardonnay, funciona muy bien y nos están dando los mejores resultados".

Las chacras están ubicadas al lado del lago Musters, uno de los más grandes de la Argentina, lo que actúa como una especie de gran monumento natural vital para el proyecto. Ya que el lago genera por un lado el microclima del lugar, además les aporta el agua para regar las plantas. ¡Y también los inunda de unas truchas espectaculares!