vinetur

Cabernet Sauvignon de Agrelo: la revalorización de la primera zona de Mendoza

Tras el auge inicial de la primera zona de la provincia más importante de la vitivinicultura argentina, nuevamente empieza a brillar allí la reina de las tintas tras el boom de los vinos elaborados en el Valle de Uco.

martes 10 de agosto de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En los últimos años en la Argentina se ha comenzado a hablar cada vez más de los vinos de terruños o de micro-terroir. Así pasamos de encontrar etiquetas en las que soló encontrábamos la información de la provincia productora a que nos cuenten de qué departamento, distrito y hasta hilera provienen las uvas que dan vida a cada botella de vino. En el medio de toda esta marejada, los vinos elaborados en el Valle de Uco coparon no solo la escena local, sino la internacional dejando quizá a un lado a los clásicos vinos nacidos en la primera zona productora de Mendoza.

Allí actualmente algunas bodegas comenzaron a potenciarse para revalorizar ese lugar clásico de la cuna del vino argentino y no solo subrayando la presencia de la variedad insignia de la Argentina, el Malbec, sino dándole un lugar distintivo al gran Cabernet Sauvignon, tercera variedad tinta más implantada en el país tras el Malbec y el Bonarda.

"Agrelo es una zona bastante especial donde hay suelos pedregosos, otros muy arcillosos en donde hay una particularidad que una gran retención de agua -comienza Gustavo Bertagna, primer enólogo de Bodega, Susana Balbo Wines- y al ser suelos más bien fríos, en años calurosos es realmente muy favorable. En este lugar obtenemos vinos que se traducen en texturas de taninos muy redondos y suaves".



Gustavo Bertagna

Y si hace algunos años atrás un Cabernet Sauvignon tenía que tener la nota piracínica bien marcada, ahora la tendencia de elaboración para algunas bodegas no es tan así. "Por los suelos que tenemos en Alto Agrelo la maduración es más lenta que en suelos pedregosos, por eso tenemos que hacer algunos manejos para evitar las notas piracínicas que dan el olor a pimiento morrón verde que en nuestro caso. Por el estilo de Cabernet que hacemos nosotros tratamos que esa nota sea lo más leve posible" explica Bertagna y agrega que para lograr el resultado que buscan suelen aliarse en pequeños estrés hídricos y deshojes de la cara este, para que solo le de el sol de la mañana a los racimos de uvas. Entonces ¿qué tipo de Cabernet Sauvignon da vida a este clásico terruño? "Tendemos a tener un Cabernet de fruta madura siempre buscando evitar la sobremadurez así no llega a aparecer la nota de compota pero sí a algunos dejos a mermelada" explica el winekamer que trabaja codo a codo con la primera enóloga argentina, Susana Balbo, quien además subraya que el potencial del Cabernet Sauvignon de Agrelo "es enorme porque es totalmente distinto a un Cabernet de Valle de Uco. Los vinos de acá dan taninos muy redondos, dulces y fáciles de tomar. Si bien nosotros tenemos mucho Cabernet en el Valle de Uco, también nos gustan mucho los de Agrelo y uno de nuestros vinos principales que es el Susana Balbo Brioso está hecho con una base de Cabernet de Agrelo".

Si hay un grupo bodeguero que tiene viñedos de norte a sur y de este a oeste es Peñaflor, quienes en Agrelo tienen una de sus bodegas emblemáticas, Navarro Correas, en donde claro que los Cabernet también sobresalen. "En esa zona salen Cabernet muy ricos y delicados. Hay suelos más pesados que los clásicos de Valle de Uco y algunos con cierta proporción de arcilla que funciona como una especie de reservorio de agua, lo que es super interesante para el manejo del riego de las plantas" explica el enólogo del grupo Germán Buk quien agrega que el suelo de Agrelo colabora para que las plantas tengan un buen equilibrio, sin exceso ni falta de agua lo que da como resultados vides "muy felices".

Algo que también celebra Buk es que el lugar expresa la tipicidad del Cabernet Sauvignon "con buena fruta y especias pero no aparecen los aromas piracínicos. Da un lindo balance entre fruta roja y especias, más al estilo del Cabernet de Burdeos, con buena textura y taninos firmes. Son vinos más pulidos, no son tan rústicos". Esa

delicadeza típica del lugar, en donde hay presencia de viñedos de más de 100 años, Buk sintetiza que da Cabernet que "son más bien como el jazz, en contraparte con la potencia más heavy metal de los vinos de Valle de Uco".

Para Juan Pablo Solís, enólogo de Kaiken Wines, la particularidad del terruño de Agrelo es que está formado por suelos derivados de la erosión hídrica de la cordillera de Los Andes, dando un perfil franco limoso, profundo con canto rodado a una profundidad de 2,5 mts. de estructura suelta, muy permeable y con presencia de materia orgánica menor a 0,7%. "Es una región extensa de suelos profundos que van hacia las cerrilladas del oeste, escalando desde los 950 a los 1100 msnm, en una franja de norte a sur que tiene unos 10 kilómetros de ancho. La particularidad es que aquí no hay piedras y la profundidad del suelo varía desde unos 3 metros en el centro a unos pocos centímetros en el oeste, con presencia de arcillas y limos, además de arena" agrega el winemaker quien destaca la importancia de este lugar ya que "es uno de los terruños más históricos del departamento de Luján de Cuyo, donde encontramos cientos de hectáreas de viña que se extienden hasta los pies de la cordillera".



Juan Pablo Solís

¿Cómo se expresa su Cabernet en Agrelo? "Los Cabernet Sauvignon de Agrelo son famosos por su cuerpo y taninos finos, de gran tipicidad varietal. Son Cabernets muy completos, especiados, con notas de frutos negros y algo de pimienta. En el paladar es potente con buen volumen de fruta, taninos firmes, pero sin asperezas y cierto paso fresco. Un vino muy versátil, para cualquier ocasión de consumo".

Y claro que más allá de las generalidades no todos los Cabernet de Agrelo son iguales. Por eso Solís destaca que su diferencial más importante es la presencia de la fruta con un toque goloso, quizá hasta considera que se podría hablar de un Cabernet con toques de mermelada.

Tampoco en Agrelo todo es color de rosa. "Difícilmente en Agrelo las cepas tradicionales tengan problemas para madurar y eso, a veces, juega en contra, especialmente por la falta de acidez que se percibe algunos años. Afortunadamente hemos modificado bastante esa cualidad mediante distintos métodos (diferentes puntos de cosecha y manejo de viñedo) y es uno de los pocos terruños donde los vinos logran cierta agilidad en boca y un gran equilibrio" destaca el joven enólogo de Kaiken Wines quien también considera que es necesario revalorizar este terruño ya que "es una de las zonas más importantes de la producción vitivinícola argentina, que se destaca por su calidad y consistencia en sus vinos. Es uno de los distritos más históricos del país para el cultivo de la vid. Precisamente la disponibilidad de tierra y agua de perforación hizo que fuera una de las primeras zonas en crecer, con buenos viñedos de muchos años de antigüedad y un gran desarrollo a partir de 1990". Entre otras ventajas Solís enumera la cercanía de Agrelo con la ciudad de Mendoza, las condiciones topográficas del lugar y las condiciones climáticas excepcionales. Y si nos metemos en los servicios del enoturismo Agrelo se luce con una gran oferta que va desde bodegas con servicios de alojamientos, restaurantes y spa de primer nivel.

*Pablo Ceverino*

Pablo Ceverino, ingeniero agrónomo de Dartley Family Wines, considera que una de las riquezas fundamentales de Agrelo es la diversidad. "Sus suelos de origen aluvional poseen en pocos metros grandes diferencias, pasando de perfiles de suelos profundos y arcillosos hasta llegar a perfiles francos con mucha piedra en superficie" cuenta el encargado de las fincas del grupo viñatero quien detalla que los Cabernet Sauvignon que poseen en Agrelo están conducidos en parral para cuidar la fruta del fuerte sol mendocino.

"Estas plantas son de las más antiguas de la zona, con más de 80 años. Y puntualmente en Finca Owen, poseemos una amplia diversidad genética, donde se pueden encontrar diferentes tipos de Cabernet Sauvignon y hasta algunas cepas de Malbec entremezcladas en las hileras. Esos Malbec no son parte de los cortes de Cabernet Sauvignon del portfolio de Bodega Casarena, sino que hablan de la rica e histórica tradición del viñedo, propia de la finca inmigrante y su evolución en el tiempo".

¿Cómo se expresa el Cabernet en ese lugar que para Ceverino es el fiel reflejo de la vitivinicultura argentina a través del tiempo? "Los suelos profundos y arcillosos permiten llevar la madurez de forma lenta, permitiendo gestar vinos de muy buen cuerpo, equilibrio y elegancia. Esto permite trabajar con gran estabilidad en el viñedo, en una combinación de factores donde planta, suelo y clima se han afianzado a través de las décadas" explica el técnico agronómico quien orgulloso describe que en sus Cabernets se destacan diferentes capas de sabores y aromas: como piracina inicial, fruta madura y aromas dados por el suelo, con una tipicidad propia del varietal y del parral.



Fernando Losilla Vila

Y si hablamos del potencial del Cabernet en este lugar Ceverino no ahorra ningún elogio al sostener que ahí la variedad tiene un potencial infinito, ya que posee aptitudes climatológicas, genéticas y geológicas muy diversas que sumadas a la historia vitivinícola del lugar, hacen de Agrelo una de las mejores regiones de la Argentina para el desarrollo del Cabernet Sauvignon.

Otra de las virtudes del lugar, para el ingeniero Fernando Losilla, enólogo de Viña Las Perdices es que al estar a 1030 msnm, se destaca la amplitud térmica sobre todo en el verano cuando los días son muy calurosos y en las noches la temperatura baja significativamente. "Lo que da como resultado que variedades de ciclo largo, como el

Cabernet Sauvignon, logren con éxito la madurez enológica y fenólica" explica en winemaker mientras destaca que sus Cabernet muestran una riqueza aromática distinguida, donde siempre está presente la fruta roja madura, las notas piracínicas como pimiento y/o morrones asados de gran fineza, con una boca suave con taninos dulces y robustos, que confieren una gran persistencia. Así surgen grandes vinos con una calidad y expresión estable a lo largo de los años que sin duda, después del Malbec, están protagonizados por la reina mundial de las uvas tintas.