vinetur

Altamira, la elegancia del Valle de Uco

jueves 31 de marzo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez más, como en el resto del mundo, la Argentina vitivinícola habla de terruños más pequeños, con características distintivas que dan vida a vinos totalmente diferentes aunque hayan sido elaborados con uvas de viñedos más que cercanos.

Si hay una región específica mendocina que en los últimos años ha dado qué hablar es sin lugar a dudas el Valle de Uco, situado al sudoeste de la ciudad de Mendoza. Un valle más que prolífico en el que los proyectos vitivinícolas se multiplicaron por doquier con grandísimas inversiones internacionales y donde actualmente hay unas 29.000

hectáreas. En líneas generales el Valle tiene viñedos que van desde los 900 msnm a unos 1700 msnm, con grandes amplitudes térmicas -dependiendo la subregión se puede llegar a encontrar una amplitud térmica de 16ºC- lo que es ideal para obtener uvas con un gran equilibrio de acidez y azúcares y vinos con una gran concentración de color, aromas y sabores.

Altamira es el terruño más occidental y alto de La Consulta, situado en el departamento mendocino de San Carlos. Su suelo se caracteriza por la presencia de limo y, al mismo tiempo, tiene una presencia más alta de arcilla en comparación con otros terruños del Valle de Uco. Así, está composición da como resultado un suelo más frío, con mayor retención hídrica y con una alta presencia de piedra a pasitos no más de la superficie; de hecho muchas veces la piedra no suele estar a más de un metro de profundidad.

Todas estas características del lugar dan como resultado vinos con una textura increíble. Sobre todo se suelen aplaudir de pie los Malbec de Altamira por ser tan suaves y delicados. Eso sí, los proyectos más recientes del lugar, con implantaciones de viñedos a mayor altura y sobre suelos más pedregosos y ricos en cal, dan vida a vinos con texturas más tensas que para algunos dan la sensación de tener una bocanada de tiza en la boca.

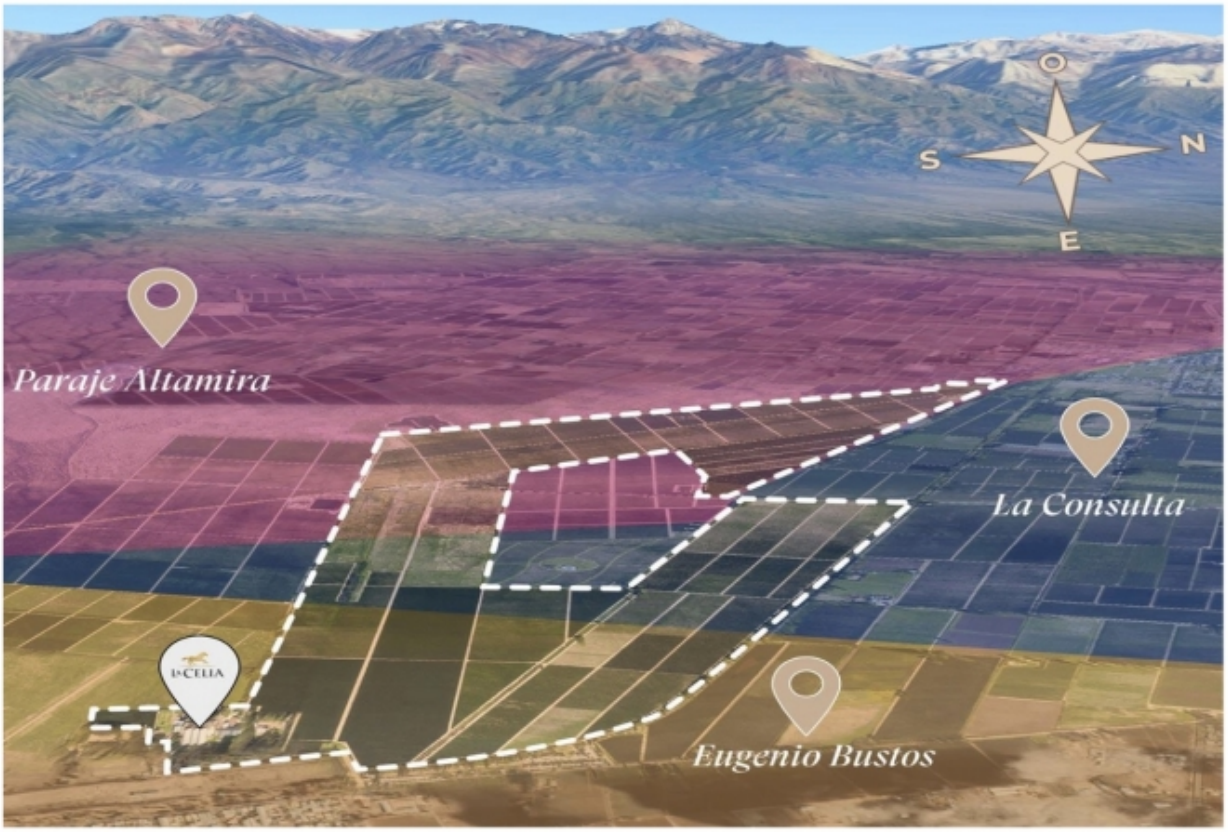


"Valle de Uco es símbolo de los vinos más frescos, estructurados y elegantes" comienza el ingeniero agrónomo Facundo Bonamaizón de Chakana Wines quien agrega que "como en cualquier zona vitivinícola hay lugares que se expresan mejor o de manera superlativa y, entre ellos, se destaca Altamira, que es un lugar alto -a 1100 msnm-, bastante fresco, con suelos aluviales, con algo de calcáreo. Y en las zonas de la Altamira más nueva, hay suelos un poco menos fértiles y más difíciles para el cultivo de la vid pero que hacen muy bien al vino en sí".

Como en la mayoría de Mendoza, en Altamira la variedad más implantada es el Malbec, aunque Bonamaizón cuenta que ellos tienen algunas hectáreas de otras variedades como Chardonnay y Pinot Noir, y este año plantaron sobre una veta de perfil calcáreo y pedregoso Cabernet Franc y además están haciendo pruebas en muy pequeñas escalas con Garnacha, Monastrell, Viognier y Rousanne.

Más allá de las generalidades, para el joven ingeniero agrónomo, Altamira tiene una delicadeza y elegancia bien distinguible, sobre todo, en los sectores donde el suelo tiene una característica particular donde nacen vinos frescos, elegantes, largos y ácidos. "Un perfil de vinos al que no estamos acostumbrados a tomar en general, eso sí Altamira es un terruño muy noble, pero al mismo tiempo los vinos son frágiles ya que ante cualquier intervención se corren de su pureza".

Dentro de Altamira podemos hablar de la zona sur y la zona norte. "El norte da vinos más sencillos y estructurados que los del sur, donde las piedras y el calcáreo y la no intervención humana hacen que los vinos sean más jugados y divertidos" reflexiona Bonamaizón, defensor acérrimo de los vinos naturales, orgánicos y biodinámicos.



(Croquis del viñedo de LA CELIA, las líneas punteadas de blanco indican los límites del viñedo y los sectores coloreados las distintas geografías).

Otra característica del lugar, que subraya Andrea Ferreyra, jefa de enología de La Celia, "es el beneficio de la pertenencia a un lugar con características agro ecológicas únicas como la pureza del aire, el agua y el suelo, al pie de la cordillera de Los Andes, con un excelente clima, apto para el desarrollo cualitativo de la vid y con una riqueza histórica muy importante". Este lugar, agrega, "nos permite elaborar vinos con una calidad de textura y refinamiento sumamente valorados". ¿Cuál es la diferencia que se puede encontrar en este lugar del Valle? "Por ejemplo, nuestro viñedo (con 380 hectáreas cultivadas) está implantado en un solo paño y se encuentra en la zona comprendida entre Eugenio Bustos (hacia el este) y Paraje Altamira (hacia el oeste); es decir que tenemos tres geografías distintas en un solo viñedo, y si bien el origen de los suelos es el mismo, aluvional y calcáreo, al estar en distintas alturas y tener composición distinta, los vinos se van a expresar de manera diferente".

¿Qué diferencias se pueden encontrar de este a oeste? "En Eugenio Bustos, en el sur este del abanico aluvial que forma el Río Tunuyán, a una altitud de 980 msnm y con suelos profundos, los vinos resultan de una textura muy fina y, además, con una gran

longitud en boca. Mientras que para La Consulta, ubicada entre Eugenio Bustos y Paraje Altamira, a 1050 msnm y con suelos menos profundos que en Eugenio Bustos, los vinos resultantes, también tienen longitud y gran calidad de taninos, que son del tipo reactivos. Y en Paraje Altamira, donde el suelo es relativamente corto y pedregoso, si los comparamos con otros perfiles del Valle de Uco, lo que hace que el vino resultante tenga una gran longitud y aparezcan las características de tiza en los componentes tánicos de los vinos. Esa mineralidad, tan particular la podremos apreciar, principalmente desde el paladar medio hacia el final de boca". Además, la enóloga explica que el clima juega un rol muy importante ya que es una viticultura de clima continental, pero con un diferencial respecto a la región de Mendoza con temperaturas menores y mayores amplitudes térmicas, lo que hace que las plantas vegetan mejor y esto se traduce en vinos de perfiles aromáticos frescos y muy delicados. Y como resume Ferreyra, "para mi como enóloga es muy importante que los vinos expresen el lugar y la cepa que les dan origen y, en el caso de Altamira, la elegancia es una constante en todos ellos".