vinetur

Gualtallary y sus vinos indomablemente bebibles

jueves 5 de mayo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay algo que en los últimos años cautiva del Valle de Uco, es la enorme diversidad de terruños y vinos que dependiendo de dónde vengan nos pueden dar elegancia, concentración o sabores más salvajes.

Cuando hablamos del afamado Valle de Uco mendocino estamos hablando de una región en la que podemos encontrar distintos terruños muy diferentes entre sí. Si bien hay algunos lugares que están sonando cada vez mucho más como Altamira, La Consulta, Los Chacayes o San Pablo, Gualtallary es el terruño rockstar dentro del

departamento de Tupungato, bien al norte del Valle, un lugar bien extremo, que va desde los 1100 msnm hasta los 2300 msnm.

Si hay algo distintivo es que los suelos están marcados por dos vectores geográficos: el río Las Tunas y las sierras. Pero los movimientos geológicos hicieron que aparecieran unas especies de lomadas donde los suelos concentran altos niveles de carbonato de calcio. Por eso, este lugar ofrece una enorme diversidad ya que hay diferencias de suelos (geográficos y geológicos) y climáticas (ya que entre el viñedo más bajo y el más alto hay unos 600 metros de diferencia, lo que conlleva a una diferencia térmica entre ambos polos).

Esta enorme singularidad que ofrece Gualtallary da como resultado vinos con un carácter salvaje y muy aromático, con acidez muy marcada (sobre todo en los blancos) y con tintos de taninos punzantes.



Para Silvio Alberto, chief winemaker & viticulture de Bodegas Bianchi una de las características fundamentales del Valle de Uco es "la amplitud térmica entre el día y la noche, que es muy favorable tanto para las variedades blancas como para las tintas, ya

que permite obtener mucho color en las tintas, además de estructura y concentración, mientras que en las uvas blancas ofrecen frutas muy frescas, muy buena acidez y una sensación en boca refrescante y equilibrada". Pero claro que si hay algo que también es vital para la elaboración de los vinos es el origen del agua: "Allí la pureza de las aguas de deshielo es muy importante, porque en general son aguas que se sacan de las napas subterráneas con distintos abanicos de formación de suelos y paisajes por eso después se va a transmitir no solamente la presencia de arena o roca, sino que también hay sedimentos calcáreos que van a transmitirle al vino características minerales".

Y si hay una bodega pionera en la elaboración de vinos orgánicos en Gualtallary, es Domaine Bousquet, para quienes la importancia del cuidado de los suelos es fundamental para la expresión natural del terruño en los vinos. "En Gualtallary hay mucha arena y el caliche está a un metro y pico de profundidad. La presencia subterránea de arena nos da una suavidad en las uvas y en los vinos que nos caracterizan. Más allá de los detalles del suelo soy de los convencidos que el terruño, es la sumatoria del suelo, el clima y la gente. Y como tenemos gente maravillosa logramos cosas increíbles" comienza Rodrigo Serrano Alou, enólogo de Domaine Bousquet, bodega que tiene una tremenda diversidad de parque varietal -actualmente cuentan con unas 240 hectáreas implantadas con Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Torrontés, Pinot Grigio, Pinot Noir, Malbec, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot- "porque estamos convencidos de que las características del Valle de Uco y puntualmente de Gualtallary no te las dan muchos lugares en el mundo; entonces podés tener un Chardonnay o Pinot Noir para base de espumantes o para vinos de altísima gama. Y podés tener un Malbec para vino del año o para vinos de guarda".



Más allá de la diversidad de los vinos que ofrece el lugar, para Belén Soler Valle, manager y owner de Bodega Vinos de Potrero -proyecto que lleva adelante junto a su marido, Nicolás Burdisso, el ex jugador de fútbol del Club Atlético Boca Juniors- "el Valle de Uco significa muchísimo porque es el lugar en el cual nos enamoramos de lo que es el Valle de Uco en sí, donde empezamos a soñar con hacer nuestra bodega. Es el amor por la belleza, el entorno, el terroir, la gente, el clima. Y elegimos en 2008 Gualtallary porque fue amor a primera vista, en ese momento Gualtallary no era lo que es hoy en el mundo del vino: uno de los mejores lugares de Argentina para tener viñedos".

Y claro que cuando Soler Valle habla de vinos siempre hace un paralelismo con el mundo del fútbol: "La característica principal del viñedo es que es un potrero en donde la planta sufre un montón para buscar todos sus nutrientes porque es un desierto, en donde hay muchas piedras grandes, entonces la planta tiene que ir muy en profundidad para poder nutrirse, pero todo este trabajo, toda la adversidad del clima -porque en un mismo día el clima puede cambiar unos 20ºC como estamos a 1350 msnm, por ahí durante el día hace mucho calor y durante la noche baja mucho- todo el estrés hídrico y la amplitud térmica, hacen de este terroir tan difícil y tan austero, que

la planta trabaje para buscar los mejores nutrientes del suelo. Es un terreno difícil pero justamente la dificultad de la planta nos da una tipicidad única con el sello de Gualtallary".

Este sello del Gualtallary lo impregnan en absolutamente todas las variedades que tienen implantadas -Cabernet Franc y Malbec en su mayoría, aunque también tienen Chardonnay, Syrah, Pinot Noir y una pequeña parte de un sarmiento de Barolo de Nebbiolo, con el que están haciendo algunas pruebas pero "por ahora es todo una incógnita"- ya que en todos sus vinos tratan de que se exprese el terruño "porque queremos que Gualtallary realmente se sienta cuando uno toma una copa de Vinos de Potrero, entonces el enólogo trata siempre de hacer hincapié en que se sienta siempre el terruño. Se expresa mucho, sobre todo en el Malbec, que es nuestro vino entry level, que casi no tiene trabajo en bodega, para que se sienta el salvajismo típico de Gualtallary". Por eso, para Soler Valle lo que más le gusta del mundo del vino "es que uno puede viajar y conocer la tierra de otro lado del mundo a través de una botella de vino. Por eso quiero que el terroir se exprese de la mejor manera para que por ahí en Italia o Estados Unidos abran una botella y puedan contar a través del vino lo que es nuestro país, lo que es Mendoza y puntualmente, Gualtallary, que tiene una huella muy particular".



Siguiendo esta línea de la huella del terruño, para Manuel González Bals, enólogo de Bodega Andeluna, "el terruño es realmente lo que define a un vino y es imposible no transmitir el lugar de origen ya que la naturaleza es tan genuina que simplemente manteniendo un respeto por ella se puede lograr la identidad. Así como las personas no podemos escapar de nuestro origen, las vides no pueden esquivar su procedencia y por lo tanto expresar todo esa compleja información en el vino". Para él "los vinos de Gualtallary conjugan la frescura del fruto salvaje que crece bajo un clima de montaña, con la intensidad de aromas y en boca son, sobre todas las cosas, muy bebibles".