vinetur

Los Chacayes, el sabor extremo del Valle de Uco

El Valle de Uco mendocino es sin lugar a dudas el terruño vitivinícola argentino que en los últimos años ha dado vida a los vinos más emblemáticos, diversos y aplaudidos del país.

miércoles 11 de mayo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Foto de Federico García

El Valle de Uco -explica Quentin Pommier enólogo, director técnico y responsable de la producción de Bodega Piedra Negra situada en Los Chacayes- ha sido "moldeado" por el río Tunuyán y sus afluentes, los cuales atraviesan este río en dirección sur-oeste y norte-este. Es un valle asimétrico que cubre un área de 115 km en dirección norte-sur y que limita al oeste con la parte frontal de la Cordillera de los Andes y al este con una serie de cerrillos.

La forma oblicua de las Sierras del Totoral que se encuentran en la parte frontal de la cadena montañosa encierra el valle al norte; mientras que al sur, limita con la elevación de la meseta del Guadal. El valle incluye tres departamentos: Tupungato al norte, Tunuyán en el centro y San Carlos al sur. Todo el valle se caracteriza en líneas generales por poseer suelos ricos y fértiles. Por eso, para encontrar suelos pobres, aluviales y de grava -ideales para la vid- hay que alejarse de estos distritos y aventurarse al oeste de Tunuyán, acercándose a los pies de la Cordillera. Donde se encuentran algunas plantas y arbustos nativos, los únicos capaces de tolerar estas condiciones extremas. Uno de esos arbustos es el Chacay (Discaria Trinervis), una planta arbustiva con hojas pequeñas y un tronco espinoso que otorga a esta localidad única y extrema el nombre de Chacayes.





Fotos de Federico García

Si hablamos de los suelos, Pommier explica que los suelos de la IG se forman a partir de elementos transportados por el río Arroyo Grande, que nace del deshielo de la nieve de la parte frontal de la montaña (Cordón del Portillo). El arroyo transportó principalmente riolita, granito y algunas rocas metamórficas. Por lo que esos depósitos aluviales y coluviones fueron depositados en dirección al este, formando algo similar a un abanico. Las rocas más grandes formaron los suelos de la parte alta, en el oeste, mientras que las partículas más finas terminaron su trayecto en las planicies, enriqueciendo sus suelos. Los suelos de Chacayes están formados, en consecuencia, por gruesos depósitos aluviales y coluviones.

Si hay una bodega pionera en la zona es Piedra Negra, ya que François y Jacques Lurton al llegar a Argentina en 1992, descubrieron una industria vitivinícola argentina que necesitaba reinventarse. Por eso, tras evaluar el enorme potencial de los vinos de Mendoza, estos dos visionarios partieron en búsqueda de nuevas tierras para cultivar y así producir un vino tenso, fresco y extremo. Para alcanzar estos estándares, se dirigieron hacia al sur y descubrieron el Valle de Uco. Al llegar a Chacayes, tierra acogida por el piedemonte de la cadena montañosa a una altitud de 1100 msnm, presintieron el potencial de un gran terroir en esta región árida e inhóspita. Y como buenos franceses la apuesta inicial fue por el Cabernet Sauvignon, la primera variedad plantada en la finca, que terminó siendo la más antigua en Chacayes. Y a pesar de que el Malbec no tenía la reputación que tiene hoy en día, plantaron 34 hectáreas, o más bien, 17 de Malbec y 17 de Côt, un clon francés del Malbec, que actualmente le otorga tensión y frescura aromática a sus vinos de corte. Vinos que su enólogo describe con "carácter y personalidad que los distingue de otras zonas ya que en general ofrecen una expresión aromática más fresca, con presencia de hierbas de montaña y en el caso de los tintos con notables taninos firmes, una profundidad de color y con una buena estructura en boca".



Fotos de Federico García

Si hablamos del clima, el sector más bajo de Los Chacayes suele ser más cálido y en la altura el clima es un tanto más templado. Por eso los vinos que da el lugar, sobre todo los Malbec, se caracterizan por ser intensos, con taninos firmes y algo punzantes y el frío aporta aromas más herbales que frutales a diferencia de la primera zona de Mendoza.

"Para mi personalmente el Valle de Uco es una de las mejores regiones vitivinícolas del mundo porque tiene unas características naturales únicas como la cercanía a la montaña, la altura, el clima y la tremenda diversidad de suelos. Por eso nos permite hacer vinos con una personalidad notable como pocas regiones vitivinícolas del mundo tienen" comienza orgulloso Edgardo del Pópolo, enólogo de Susana Balbo Wines quien explica que en Los Chacayes nacen dos vinos de la bodega con características distintas ya que "un Malbec viene de la parte media de la Indicación Geográfica (IG), donde se da un perfil más frutal, a fruta negra y madura, con algo de flores, y taninos super suaves y fáciles de tomar. En la parte alta de la IG, a unos 1.200 msnm hacemos el Malbec orgánico, sin agregado de sulfitos, con una expresión diferente, con muchas capas aromáticas y marcadas notas de tierra húmeda, hierro y hierbas; y en boca con

taninos más firmes y estructurados, con una tensión producto del clima frío y del suelo tan especial".

Más allá que la IG es pequeña, los vinos pueden ser diversos ya que Los Chacayes es una zona larga que se desarrolla de este a oeste, es decir, hacia la cordillera en sentido longitudinal. Entonces, en lugar de ser una mono-zona climáticamente hablando, podemos encontrar dentro de ella climas más cálidos en su base, climas más templados en el medio y climas más bien fríos arriba.

El clima va de una zona templada en la base de la IG con un Winkler III donde se va un perfil de vinos distinto al extremo superior en donde las temperaturas descienden drásticamente y pasamos a un Winkler I y la personalidad manifiesta de los vinos es totalmente distinta. ¿Cómo se expresan los vinos en esta pequeña IG, que para Del Pópolo es una de las mejores del Valle? "El terruño se expresa en los vinos de forma muy interesante porque Los Chacayes da un abanico de vinos dependiendo de dónde esté localizado el viñedo, así los vinos que vienen de viñedos implantados en la base de la IG a unos 1.000/1.100 msnm en suelos aluvionales de texturas franco-arenosa son más bien de frutas negras (en años cálidos). De ahí vienen los típicos Malbec con aromas a fruta madura -como ciruelas o guindas- y frutos del bosque con muy buena acidez. En años fríos esos frutos migran más bien a flores, a algunas expresiones herbales, con taninos sedosos, de grano fino y de una armonía entre la acidez natural, el alcohol y el balance en boca que los hace super interesantes. Si vamos a la parte alta de la IG ahí están los vinos más herbales, recuerdan a hierbas silvestres de campo y montaña como jarilla, tomillo, lavanda, menta o romero. En boca son vinos con taninos más firmes, acidez más pronunciada, más verticales, más austeros y con más energía que los de la zona baja" explica cuál catedrático el enólogo de Susana Balbo Wines para quien la variedad mejor adaptada al lugar es el Malbec.

Por ese motivo, Pablo Gómez Sabatie, ingeniero agrónomo de Familia Millán-Mosquita Muerta Wines explica que para él "el Valle de Uco significa la posibilidad de obtener una paleta de productos con características completamente distintas, pero todas de muy alta calidad. Esto es como una paleta de un pintor, podemos tener Malbec de distintas zonas en las que se combinan la altitud, distintos tipos de suelo y climas distintos que hacen que las posibilidades sean infinita". Y hablando de diversidad el

ingeniero agrónomo hace hincapié en que sus viñedos justamente se encuentran a 1.350 msnm en la zona más alta de Los Chacayes -con un 70% de implantación de Malbec ya que es el componente principal de sus cortes- "prácticamente sobre el pie de la montaña donde el suelo es de origen fluvial, ya que la formación de piedras de ese suelo se hizo por el desgaste generado por la erosión de glaciares. Por eso se pueden ver piedras de caras planas, bien angulosas, que hacen que se ratifiquen de una manera completamente distinta, o sea, formando capas en el suelo donde crecen las raíces entremedio de esas piedras. Raíces que tienen que recorrer mucho para encontrar espacios y poder penetrar el suelo. Y eso hace que la planta tenga que esforzarse mucho y tenga un pequeño ´estrés´ haciendo que la planta concentre sus aromas y sabores. O sea, esa planta se equilibra, no crece en forma muy vigorosa, entonces hay rendimientos muy bajos pero con concentraciones muy altas".

¿Cómo se da el Malbec de la zona? "En Chacayes el comportamiento del Malbec es único" resume Gómez Sabatie quien explica que allí presenta un hollejo muy grueso con grano chico y racimos también relativamente chicos, lo que hace que la concentración sea muy alta. Pero claro que no todo es Malbecmanía, de hecho hace años que el Cabernet Franc pasó de ser una moda a ser una variedad aplaudida y elogiada por consumidores y expertos. "Otra variedad a la que estamos apostando fuerte es al Cabernet Franc, de hecho, todas nuestras fincas de gama alta tienen Cabernet Franc porque creemos que es el varietal que acompaña al Malbec como varietal insignia de Argentina" explica el ingeniero agrónomo de Mosquita Muerta.

¿Cómo se expresa el terruño en el estilo de los vinos? Más allá de la nota herbal típica de la zona, para Silvio Alberto, chief winemaker & viticulture de Bodegas Bianchi "una de las características distintivas de Los Chacayes son los taninos que van a dar una evolución muy linda en el tiempo y lo que dará vinos para guardar o tenerlos añejados un largo tiempo en botella con una vida prolongada".

Si hablamos del color del vino para el enólogo de Bodegas Bianchi se puede apreciar que el terruño se expresa con una intensidad impresionante, ya que los vinos "son oscuros, con un color rojo profundo en tonos violáceos, tanto el Malbec como el Merlot que es otra de las variedades que tenemos que por lo general no tiene mucho color, acá en Los Chacayes tiene una intensidad impresionante". Una vez que zambullimos la

nariz en la copa aparece "una canasta de combinaciones de frutas, especias y esas notas herbales características que uno va encontrando cuando camina en el viñedo y que terminan de darle esa nota de complejidad a los vinos". En boca los vinos de Los Chacayes "nacen potentes, con una gran estructura y complejidad con unos taninos realmente muy ricos que al principio se presentan soberbios y difíciles de domar, que hay que trabajarlos para darles la característica elegancia".

En síntesis los vinos de la IG en palabras de Alberto son vinos con mucho aroma, mucho color, muchas notas minerales y herbales, mucha estructura y mucho tanino. Y por si todo esto fuera poco, vinos con futuro, ya que tienen una vida realmente muy larga en botella y que se van a poder disfrutar ahora y en 15 o 20 años sin ningún tipo de problema.