vinetur

El Cepillo, el terruño más extremo y desafiante del Valle de Uco

Si hay algo que distingue a la región sur del Valle de Uco mendocino es que es uno de los terruños más gélidos del valle donde nacen vinos que reflejan un perfil bien suculento

lunes 6 de junio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Al sur del Valle de Uco (Mendoza) y bien pegadita a la IG Paraje Altamira se encuentra El Cepillo donde actualmente hay implantadas unas 1600 hectáreas de vides que dan vida a vinos realmente únicos.

Geológicamente hablando El Cepillo abarca dos sectores bien distintos: la parte más baja está al este donde históricamente se ha desarrollado la vitivinicultura, zona que se caracteriza por presencia de suelos francos, con menos de un metro de profundidad sobre una base pedregosa y calcárea. "Son suelos heterogéneos debido a antiguos cauces fluviales provenientes de la Cordillera de Los Andes. Hacia el este, las vides crecen sobre un primer horizonte franco limoso arenoso y calcáreo; y por debajo hay conglomerados de piedras mucho más gruesas. Hacia el oeste, las condiciones son más desafiantes dado que a medida que nos acercamos a la Cordillera el primer horizonte de suelo fértil disminuye notablemente y presenta los conglomerados a poca profundidad" explica el geólogo Esteban Nigro, quien agrega que "dada su ubicación, El Cepillo, un tanto distal de la Cordillera y que en reglas generales la altitud de los viñedos desciende hacia el este, aquí nos encontramos dentro de las zonas más bajas del valle con un promedio de 1000 metros de altura. Y si bien al encontrarse sobre el abanico aluvial, las tierras de El Cepillo están localmente elevadas, es una de las áreas más extremas y desafiantes de Mendoza".

Este desafío extremo se imprime en que una de las características más relevantes del lugar es que hay una enorme predisposición a acumular aire frío durante las noches lo que hace que haya una gran amplitud térmica. Por esta fama de lugar gélido, que muchas veces tiende a helarse, los vinos de El Cepillo suelen presentar notas de frutas negras bien maduras amalgamadas con toques herbales y florales, típicos de los vinos de montaña.



Si hay alguien quien no le tema jamás a los desafíos y siempre busca nuevas latitudes para elaborar vinos 100% de terruño, es Alejandro "el colo" Sejanovich para quien el Valle de Uco es la piedra angular de su vida como enólogo, ya que allí comenzó la historia de todos y cada uno de sus proyectos vitivinícolas.

"El viñedo que elegimos para hacer el Pinot Noir de Manos Negras (no es propio) es muy particular por sus suelos. Tiene ese 'algo´ que me ha movido siempre para elegir un viñedo para nuestros vinos y siempre ha sido que haya alguna particularidad en los suelos. En este caso el viñedo está pegado a la ladera de la montaña en El Cepillo, es el último viñedo que queda al final de la calle el Indio y está compuesto por suelos rojos coluvionales, además de ser un lugar que se caracteriza por ser significativamente más frío que las demás zonas que le rodean" cuenta el Colo quien agrega que "al ser una zona muy fría es un lugar espectacular para el Pinot Noir, de hecho yo llevo haciendo varios años microvinificaciones de Pinot Noir de distintos lugares de Mendoza y los resultados del Pinot Noir de esta viña nos llevó a tomar la decisión de elegirla para el nuevo Red Soil de Manos Negras".



Estas características tan únicas y extremas del lugar lo hacen ideal para la elaboración de vinos más naturales. "Para nosotros el Valle de Uco es un lugar muy importante porque es ahí donde tenemos nuestro viñedo orgánico y biodinámico de El Cepillo, un viñedo de 80 hectáreas que está ubicado en San Carlos, al sudoeste del Valle de Uco, en la región que se la conoce como Los Indios (dentro de El Cepillo)" comienza Matías Ciciani Soler, enólogo de la Bodega Escorihuela Gascón, quien también distingue al lugar por poseer "un clima extremadamente frío, ubicado a unos 1.150 metros sobre el nivel del mar con una pendiente pronunciada al oeste de El Cepillo, con suelos de de origen volcánico, que le confieren características distintivas a los vinos, como hierbas tipo jarillas, rúculas silvestres y una serie de vegetación nativa. Todo englobado en un paisaje hermoso, que realmente cuando uno prueba estos vinos que provienen de este viñedo de El Cepillo, uno puede visualizarse caminando en el viñedo y abstraerse a ese lugar. Y eso es lo que más me gusta. Son vinos muy expresivos en términos de terroir".

Y si hay algo que aCiciani Soler realmente lo enamora de este lugar es porque cada uno de sus vinos nacidos en El Cepillo expresan muy directamente características propias de ese terroir que él mismo podría definir "como vinos respetuosos con el lugar, no solo por ser biodinámicos sino por lo que expresan en el vino. Son vinos que cuando se los

prueba, uno puede detectar o transportarse a ese paisaje, a ese lugar. Me refiero a la unión entre lo que uno ve y huele, lo que se percibe con todos los sentidos y en el vino uno perfectamente lo puede encontrar".