vinetur

Agrelo, mucho más que la cuna del Malbec

La primera zona de Mendoza saltó a la fama por albergar los primeros Malbec que brillaron tanto dentro como fuera del país, pero hoy Agrelo se reinventa y tiene mucho más para dar

jueves 7 de julio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Viñas Las Perdices

Agrelo, es una zona en Mendoza que de alguna forma nació con coronita. Ya que es uno de los distritos estrella del departamento mendocino de Luján de Cuyo, situado en la célebre primera zona. Más allá que no posee una gran extensión, si algo distingue a Agrelo es que toda la superficie está cubierta por unas 5.500 hectáreas de viñedos. Vayas donde vayas en Agrelo vas a encontrar viñas en absolutamente todos lados. Viñas que dan vida a vinos con un sabor nos remite a lo más clásico de Mendoza y por ende de Argentina, donde nacieron los primeros Malbec que brillaron en el mundo. Este Malbec es el típico Malbec que nos cautiva a todos, con un perfil dulce y una amabilidad en boca que realmente enamora.

"El terruño de Agrelo se ubica al Sur del río Mendoza, en un valle encerrado por la Sierra Tupungato al Oeste y Sierra Barrancas al Este. Y si bien al igual que en el Valle de Uco los viñedos se ubican aquí principalmente sobre un abanico aluvial (en este caso creado por el Arroyo Las Avispas), la historia geológica reciente de Agrelo ha generado suelos bien distintos debido a que durante los últimos millones de años, las sierras que rodean el terruño se han elevado gracias a un empuje vertical tectónico. De hecho, no es casualidad que en la Sierra Barrancas se situó el epicentro del terremoto de 1985" describe el geólogo Estebam Nigro.

"Hay varios 'Agrelos´ dependiendo de la altura y su proximidad a la montaña, pero para resumir, es un terruño con predominancia de arcillas en las zonas medias y bajas, mientras que en las zonas más altas hay mayor cantidad de piedra, aunque siempre aparecen las arcillas, con suelos pesados con buena cantidad de materia orgánica" explica Leonardo Quercetti, enólogo de Bodega Monte Quieto quien agrega que el terruño se expresa dando "vinos con mucho volumen en boca, de taninos dulces, excelente estructura y aromas y sabores a fruta madura que se integran perfectamente en la barrica, son vinos sofisticados con complejidad, elegancia y profundidad en boca".



Finca Las Torcazas, Nieto Senetiner

Y claro que, si hablamos de Agrelo, allí se ubican algunas bodegas emblemáticas como Nieto Senetiner. "Agrelo para nosotros es un lugar muy importante y cualitativo porque en esa región tenemos dos fincas, Las Tortugas sobre suelos arcillosos y las Torcazas, en Alto Agrelo, sobre suelos arenosos con grava donde tenemos Malbec y Pinot Noir y además de allí proviene nuestro Malbec DOC Luján de Cuyo" comienza Santiago Mayorga enólogo de la bodega, quien subraya que "en el terruño se conjugan varios factores: el material vegetal, el manejo cultural en viñedo, la fecha de cosecha y la forma de elaboración de cada bodega y, finalmente las condiciones de suelo, altura y pendiente. En nuestro caso y en nuestra interpretación de este terruño, de acuerdo con la gama y nivel de rendimiento tenemos un hilo conductor en el estilo. Agrelo da vinos de muy buen color, de aromas a frutas rojas frescas y maduras, en algunos casos confituras y un perfil floral que recuerda a violetas. Muchas veces aparecen notas especiadas. Finalmente, en boca son vinos de entrada dulce, buena estructura y volumen y taninos sedosos. Lógicamente encontramos distintos matices de acuerdo con cada cosecha" describe a la perfección Mayorga quien resume que si tuviera que definir conceptualmente a los vinos de Agrelo diría que son "intensos en aromas y

color, frutados y florales, con boca sedosa y de muy buena longitud".

Para Viñas Las Perdices decir Agrelo, es hablar del génesis. "Para nosotros Agrelo significa nuestro inicio, desarrollo y sustentabilidad, pero sobre todo es nuestra semilla, porque cuando se instala la familia en este lugar poco se sabía del terroir, sus características y el potencial que tenía la zona. En ese momento era algo para desarrollar, pero con los años nos hemos dado cuenta de que más que un lugar para desarrollar un negocio es 'el lugar´" comienza Fernando Losilla enólogo de la bodega quien agrega que "este terruño es el promedio de todos los terruños de la Argentina, donde se mezcla una gran diversidad de suelos, más un clima proporcional de los lugares más altos hasta los más bajos y esa combinación hace que los vinos sean únicos e irrepetibles".

Si hablamos del clima de Agrelo, Losilla destaca que el lugar "se caracteriza por tener un clima seco con baja incidencia de granizo y una pendiente que va del 3 al 5%, con una gran amplitud térmica. Todo esto en su conjunto hace que sean características especiales para la vinificación". La finca de la bodega se sitúa en la zona alta del distrito, a unos 1000 msnm, lo que hace que se acentúe la diferencia de temperatura y profundice la amplitud térmica. "Estas características climáticas posibilitan que se puedan producir la mayoría de las variedades vitis viníferas, desde las de ciclo más corto como son las mayorías de las blancas y algunas tintas (como Pinot Noir y Merlot), hasta las variedades de ciclo más largo que necesitan más tiempo para madurar (como Bonarda y Cabernet Sauvignon). Se trata de una zona que tiene mucha energía solar y esto hace que todas las variedades puedan llegar a niveles óptimos de maduración" describe orgulloso el enólogo quien aprovecha las bondades del lugar para elaborar un porfolio de vinos con una tremenda diversidad, ya que actualmente tienen 17 variedades implantadas.

Con semejante paleta de posibilidades aromáticas y gustativas "el estilo de los vinos surge del terruño sumado a la mano del enólogo para elaborar un vino con identidad del lugar, destacando todo lo que puede expresar este sitio, suelo, clima y las diferencias que tienen que ver con las variedades y la forma de elaboración pero lo que uno quiere hacer es mostrar todo el potencial de cada variedad en este lugar" explica Losilla quien detalla que "los blancos tienen una gran expresión en la que hemos

logrado madurez equilibrada con acidez natural bien presente, que le dan una frescura particular y con los años vimos que cada variedad (más expresiva o menos expresiva), como por ejemplo el Sauvignon Blanc, puede mostrar perfiles muy vegetales hasta muy tropicales. Cada uno tiene una expresión que tiene que ver con la genética de la planta, pero también con el clima, el terruño y la forma de elaboración".

En el caso de las variedades tintas para Losilla Agrelo brinda "colores bien marcados con mucha intensidad. Violáceos en los primeros minutos de vida de un vino y después con una expresión de taninos robustos pero que a la vez no son agresivos, con un gran potencial de guarda donde vemos cómo los vinos se van redondeando".

Si hay algo que tiene Agrelo para Facundo Bonamaizón, ingeniero agrónomo de Chakana Wines, es que allí, en su finca Nuna -de 80 hectáreas, certificada biodinámica por Demeter, y uno de los mayores viñedos con esta certificación en el país- comenzaron la transformación de la agricultura orgánica y biodinámica. "Para los que estamos en esta industria Agrelo es una región super emblemática de la vitivinicultura argentina ya que ahí hay muchas bodegas emblemáticas ubicadas en las calles principales, bodegas super importantes que se empezaron a desarrollar desde finales de los 90 y principios del 2000 y que hicieron crecer mucho la región. Para nosotros es un orgullo gigante ser parte de la historia de la vitivinicultura argentina" agrega Leonardo Devia, enólogo de Chakana Wines quien también acentúa que "dada la heterogeneidad del lugar, el manejo del viñedo o el punto de cosecha, vamos a tener estilos de vinos diferentes. Pero básicamente el estilo de los vinos de Agrelo es de vinos amplios, que expresan mucha fruta, con taninos muy redondos, dulces y sabrosos, con bastante fluidez de boca y que tal vez tengan menos aristas que los vinos del Valle de Uco, son vinos más fáciles de entender".



Finca Casarena

Y si hay otra bodega que orgullosamente se encuentra en Agrelo es Casarena, quienes se autodenominan custodios de Luján de Cuyo. "Lo más significativo de Agrelo es su variabilidad y diversidad. Y en lo heterogéneo reside su riqueza y es en lo que trabajamos para demostrar. Nuestros tres viñedos de Agrelo tienen y muestran propiedades muy diferentes. Finca Lauren es una zona de suelos fríos y arcillosos, con gran amplitud térmica y una zona resiliente, ya que jamás logra evadir las heladas de verano y sostiene su vigor y hasta lo mejora; en Finca Owen hay suelos arenosos, con grava y canto rodado con suelos aluvionales, y nosotros tenemos un parral de la década del 30 que es testigo y testimonio de esa diversidad. Y en Finca Naoki el suelo está dominado por yeso, algo único en la Argentina, porque hay que entender el desafío de plantar entre "cemento indio", yeso en polvo y la altura y las diferentes orientaciones, nos hace redefinir Agrelo y también Lujan de Cuyo" explica Martina Galeano enóloga de la bodega quien agrega que "Agrelo es definitivamente la mejor zona para los Cabernet Sauvignon con una expresión varietal muy definida, con elegancia única. Y además da Cabernet Franc de mucha densidad y maduros".