vinetur

# Isabel Mijares: “El reto de los vinos de altura es volver a la enología deductiva”

La enóloga española asesora a la bodega salteña Puna, donde actualmente elaboran algunos de los vinos más altos del mundo

viernes 5 de agosto de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



María Isabel Mijares García Pelayo

Si hay algo que seduce de los vinos de Argentina es que en semejante extensión de país se pueden elaborar de los vinos más altos a los más australes del mundo. Cuando hablamos de los vinos de altura en Argentina hablamos de vinos que nacen en terruños y microclimas únicos en el norte del país, donde la altura actúa como regulador de la temperatura, ya que cada 150 metros de ascenso lineal desciende 1ºC. Y ahí aparece uno de los términos clave de este estilo de vinos: la amplitud térmica que ¿quizá? es uno de los factores que hacen que las variedades de uva en la altura se expresen de forma totalmente diferente.

"En Puna estoy más dedicada a poder explicar qué ocurre científicamente en la altura y sé que va a ser un trabajo arduo, pero quizá le vamos a aportar algo al mundo y la Argentina se va a encontrar con que en el tema de los vinos de altura va a ser 'la´

opinión porque tiene los vinos más altos del mundo" comienza Mijares quien actualmente se encuentra rodeada de muchísimos interrogantes para hablar científicamente de los vinos de altura: "¿Es la integral térmica lo que cuenta? Eso es lo que hemos escrito desde siempre. Pero yo no lo creo, hasta que yo no haya demostrado el precursor o el compuesto que de verdad está cambiando gracias a la integral térmica no me atreveré a opinar. ¿Es la inclinación del sol? No lo sé, porque con esa inclinación hemos hecho vinos en el Ecuador y no todos son fantásticos. Algunos son solo bebibles. ¿Qué es cierto en estos vinos de altura? La limpieza en el aroma, posiblemente por la limpieza de la atmósfera que está respirando la planta que además está realizando todas sus funciones con una atmósfera mucho más limpia. En estos vinos se hacen una o dos curaciones al año y son solo tratamientos preventivos. ¿Se van a poner de moda porque la gente va cada vez más a los vinos con tratamientos más naturales? A lo mejor, pero yo quisiera encontrar la razón científica de cada uno de esos pasos antes de hablar".

Por eso para ella el desafío más grande de elaborar vinos en la altura es que todo está por descubrirse, ya que hay muy poco científicamente escrito. "Me gustó sentir que tengo que luchar con lo poco que hay científicamente hablando. Esto es un bonito reto. Y vamos a tener que volver a cuando nuestros antecesores tuvieron que echar mano a la enología deductiva, es decir, ir viendo los fenómenos y buscar la explicación científica. En vez de hacer al revés. Estudiar la explicación científica, aplicarla y hacer un vino. A mi todo esto me parece apasionante".

Tan apasionante como demostrar que hoy se pueden elaborar grandes vinos en la altura, algo impensado hace 30 años "cuando elaborar vinos por encima de los 1.000 msnm era incomprensible, pero la ciencia y la técnica han avanzado y hoy Puna está en los 2.600 msnm. Y todavía tenemos la ilusión de subir más. Pero nos queda una gran asignatura pendiente, encontrar los fundamentos científicos de por qué las mismas variedades se expresan de tan diferente forma en la altura. Debemos estudiar a fondo qué es lo que ha cambiado, por qué percibimos los vinos con distintas características".



Viñedos de Bodegas Puna

Más allá que aún queda mucho para comprobar científicamente, Mijares subraya que lo más distintivo de los vinos de altura es cómo se expresan las variedades "en el brillo y la firmeza del color, la limpieza del aroma, lo franco que son en boca con taninos jugosos, la poca causticidad del alcohol y su expresión tánica".

Después de mucha prueba y error ya saben que el Malbec se da más que bien en la altura, de hecho, la bodega presentó tres propuestas distintas. "Una versión joven, de gama de entrada, un vino sin madera, porque estamos en pleno estudio y queríamos ver qué daba la variedad sola. El aroma es más tímido para manifestarse, no es invasor, no te llena la nariz de fruta, no es pesado, lo que va a permitir tomarlo sobre una carne sangrante que sobre un queso. Hay un componente de frutas, especias dulces y una parte vegetal. Y hay que darle mérito al origen, ya que tiene entrada en boca fresca y ligera, con 14, 5º. Y normalmente un vino con este alcohol es cáustico y ardiente. Es un vino alegre para un consumidor que quiera la vida fácil, que no quiera filosofar" resume la experta.

Para elaborar el Malbec reserva, con 12 meses en barricas de roble americano y francés, el equipo tuvo un gran desafío ya que no querían perder el carácter del Malbec de altura -con componentes de frutas o especias- pero que al mismo tiempo dejara ver el componente mineral de los suelos. "Recién terminado este Malbec aparece un componente mentolado que nos tiene despistados y que al cabo de los tres meses en la madera se pierde. Queríamos que no desaparezca el frescor y que los taninos estén jugosos para que acompañe una buena carne roja bien hecha".

El Gran Reserva Malbec -que cuenta con la firma de los dos enólogos en la etiqueta (la de Luis Asmet el hacedor de los vinos y su colega y asesora español)- los llevó a reflexionar sobre la crianza y la altura. "Con este vino nos encontramos que con dos meses más de crianza que el reserva había dado un salto tremendo de evolución de los componentes. Y eso nos hizo pensar que quizá hay un período de madurez en función de la altura que es lo que nos dará la tónica de cómo deberemos llevar a envejecer los vinos.  Ya que a partir del tercer año de uso la barrica le cambia el estilo al Malbec. Esto lo hemos visto en 100 barricas, pero no es nada. Juan Alcorta en La Rioja tiene un parque de 70 mil barricas. ¡Si le cuento mi experiencia en 100 barricas se va a descojonar! Pero sí podemos decir que desde que entra en boca tiene más armazón, más estructura, no hay vacíos, no sobresale el alcohol, porque hay un extracto seco detrás que lo soporta".

Otra sorpresa de la altura fue la acidez. "Pensábamos que nos íbamos a encontrar con una acidez alta y estamos en 6 expresado en tartárico, por debajo de la acidez de la Ribera del Duero o de La Rioja, pero sin embargo se mantiene la limpieza y brillantez del color. Esto existe, pero ¿de dónde viene? Aún no nos atrevemos todavía a contar".

¿Cómo reciben en Europa este estilo de vinos marcados por la altura, el clima, la amplitud térmica, el potente sol y la tierra? "Con mucha curiosidad ya que es un buen argumento de marketing. Les gustan que sean vinos carnosos y fáciles de beber".