vinetur

Luján de Cuyo celebra su nueva IG Vistalba

La primera zona de Mendoza se potencia cada vez más tras la llegada de la nueva Indicación Geográfica Vistalba, la región más fresca del departamento mendocino de Luján de Cuyo, Mendoza

jueves 20 de octubre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Bodegas Vistalba

Juan Pablo Solís, enólogo de Bodega Kaiken, describe a Vistalba como"uno de los distritos más altos y fríos de la primera zona, ya que la región se encuentra a una buena altura hacia el norte del río Mendoza con un promedio de 1000 msnm. Ahí hay gran amplitud térmica, sobre todo noches frescas en verano, que son un agrado y ayudan con la acidez de las uvas y la maduración de los polifenoles. Los suelos de Vistalba son aluvionales derivados de la erosión hídrica de la cordillera de los Andes, el cono aluvional que le dio origen muestra una primera capa franco arenosa de una profundidad promedio de entre 40 y 60 cm, donde luego aparece el canto rodado. Estos suelos tienen una estructura suelta y muy permeable. Otro gran atributo de Vistalba es que está ubicada a tan solo 20 km de la ciudad de Mendoza, así que es una opción para conectar con la naturaleza, tener una vista privilegiada de los viñedos y la cordillera. Además, los atardeceres con el sol cayendo detrás de las montañas, son un festival para los sentidos y ni hablar si se disfruta con una copa de vino en la mano".

Si hay una bodega que tuvo muchísimo que ver en la llegada de esta nueva IG Vistalba, es justamente Bodega Vistalba. "La industria vitivinícola argentina en los últimos años ha estado desarrollando investigaciones sobre regiones, terruños y sus aspectos definitorios con respecto a los vinos otorgando mayor importancia al concepto de región cuando se habla de vino -comienza Paula Pulenta, gerenta general de la bodega- Además, la industria ha llegado a un grado de madurez, que hace necesario que todos los actores, es decir, productores y elaboradores, asuman con responsabilidad el desarrollo de las distintas regiones del país, continuando con la investigación y profundizando el conocimiento de las características que ofrece cada lugar. Es por esto que decidimos que este era el momento de ceder el uso de la marca Vistalba para el reconocimiento de la IG, porque consideramos que es un acto de responsabilidad hacia la industria y las bodegas que vivifican las uvas que se producen en esta zona".

Tras esa generosa decisión de la Bodega Vistalba comenzó todo el proceso de presentación y posterior aprobación de la IG (cuya resolución llegó a finales de agosto pasado). "Se llevó a cabo un estudio de suelo y de agua desde la bodega que luego se presentó en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) además de realizar una serie paneles de degustación a ciegas para identificar los atributos sensoriales. Además, estuvimos en contacto

permanente con productores y bodegas de la región quienes aportaron información sobre los distintos perfiles de suelo y vinos para identificar las características distintivas de Vistalba" detalla Pulenta, cuarta generación de bodegueros.

Para beber Vistalba en copa Bodega Vistalba recomienda su Vistalba Corte A el ícono de la bodega, un blend de Malbec, Cabernet Sauvignon y Bonarda provenientes de la finca de la bodega. "El Malbec y la Bonarda provienen de lotes plantados en 1948 y el Cabernet Sauvignon de un lote plantando en 1999, lotes que consistentemente nos han aportado fruta de muy buena intensidad y calidad y que tienen rendimientos equilibrados por su antigüedad. Buscamos siempre reflejar la mayor expresión de terroir, por lo que en el viñedo realizamos selección de las mejores parcelas y trabajos diferenciales como deshojes. En la bodega realizamos una vinificación tradicional, con la fermentación en piletas de concreto sin epoxi y una posterior crianza mixta en barricas de 225 litros y de 500 litros y en fudres de 3.500 litros por 18 meses para lograr una correcta evolución respetando la fruta y expresión del lugar" resume Pulenta.

Muy pronto en las etiquetas de Bodega Kaikén se verá reflejada la insignia de la IG con "vinos elegantes y armoniosos con una característica diferencial con respecto a sus taninos, ya que son más redondos, suaves y con buena sucrosidad -describe Solís, el enólogo de la bodega- ya que Vistalba ofrece vinos carnosos, jugosos en boca y con final agradable y largo; de muy buena concentración y gran potencial de guarda". Por otro lado, Solís subraya el valor de la IG porque "entender el terroir de Vistalba es muy importante para reconocer la envergadura de la región y que los consumidores vean su importancia y con el tiempo forjar herramientas para que se pueda reconocer las características distintivas de los vinos elaborados a partir de uvas del lugar".



Bodega Kaikén

Como insignia de Vistalba desde Bodega Kaikén rinden tributo al terroir con su vino Ícono, Kaiken Mai, ya que para su hacedor "es la perfecta expresión del Malbec de Vistalba donde seleccionamos uvas de nuestro viñedo centenario para elaborar un vino único, elegante y con un gran carácter". Pero como no todo en este mundo tiene que ser siempre Malbec Solís propone descorchar el Cabernet Sauvignon elaborado con uvas provenientes del parral antiguo junto a la bodega donde la baja producción por hectárea asegura la concentración y la expresión del terroir. Así en copa se encontrarán con un Cabernet complejo y muy elegante. Y otra opción del lugar es el Kaiken Merlot Ultra "que ha ganado sus seguidores con taninos sedosos, aromas de casis y confituras de bayas rojas".

Para Juan Bruzzone, enólogo de la bodega Fabre Montmayou, contar ahora con la IG Vistalba "es un gran paso en lo que se refiere a la necesidad de los consumidores de conocer y comprender los distintos lugares que dan origen a la gran diversidad de vinos en la Argentina. El hecho de poder mencionar en una etiqueta el origen Vistalba es una forma de plasmar la visión que tuvo Hervé J. Fabre cuando llegó a Mendoza a principios de los años 1990 y decidió comenzar a elaborar vinos en este lugar con características tan singulares".

Si algo distingue a la bodega es que cuentan con viñedos añejos en este mítico distrito de la primera zona de Mendoza, donde actualmente solo elaboran Malbec. "Nuestros viñedos de Vistalba son muy antiguos por eso están naturalmente equilibrados ya que fueron plantados en 1908 y se encuentran ubicados a tan solo 1500 metros del río Mendoza sobre un suelo mayormente franco-arenoso en superficie y un subsuelo muy permeable gracias su abundancia en piedras bola. Otra cuestión de gran importancia es que se encuentran emplazados por encima de los 1000 metros de altitud lo que hace gracias a una gran amplitud térmica entre el día y la noche haga que la maduración de las uvas sea lenta y que alcancen un balance azúcar-acidez magnífico".

Para beber Vistalba en una copa Bruzzone confiesa que el mejor ejemplo es el Fabre Montmayou Terruño Reserva Malbec "un vino que refleja todo el esmero a la hora de cuidar al máximo cada detalle durante la elaboración y nuestro respeto y admiración por tan noble lugar de origen".

Santiago Mayorga, enólogo de la clásica bodega Nieto Senetiner también celebra con inmensa felicidad la llegada de la IG Vistalba. "Es una alegría porque realmente es el lugar donde estamos, donde está localizada nuestra bodega y eso habla mucho del origen. Nosotros tenemos hoy 17 hectáreas en la zona de Vistalba, con algunas partes del viñedo que son muy antiguas y otras muy nuevas. Hay algunas hectáreas que se plantaron en el 1900 y otras en las que se plantó Malbec de selección clonal desarrollada por el INTA. Para nosotros fue una gran emoción poder formar parte del desarrollo y la liberación de la IG Vistalba para el resto de las bodegas gracias a la generosidad que tuvo la familia Pulenta, de la Bodega Vistalba, en ceder su uso. Es muy importante que nos hayan incorporado en ese proceso y que tanto nosotros como el resto de las bodegas podamos poner en nuestras etiquetas el origen de nuestro vino de esa finca. Es una forma de poder comunicar y seguir mostrando la diversidad que tiene Luján de Cuyo, que es una zona muy antigua y con viñedos muy cualitativos".

Para conocer el detalle más mínimo del lugar llamaron al experto Guillermo Corona con el que hicieron 63 calicatas para descubrir la enorme diversidad dentro de su finca. "Gracias a estas excavaciones hoy sabemos que tenemos entre 1.50 y 1.20 metros de profundidad donde se encuentra el conglomerado de ríos y arriba tenemos una combinación entre arena, arcilla y algo de grava, de acuerdo a las crecientes que han

habido en las distintas temporadas. Es un suelo muy permeable, de muy buena calidad, con muy buen drenaje que hace que las plantas puedan tener raíces profundas. Gracias al clima la maduración es un poco más tardía porque es una zona donde hay mucha amplitud térmica entre el día y la noche, con lo cual en Vistalba la brotación puede arrancar a principio de Octubre y podemos estar cosechando a finales de Marzo o principios de Abril" detalla Mayorga para quien el sello de Vistalba en su caso está representado por Malbecs antiguos ya que "los Malbec del lugar tienen una intensidad aromática de frutas maduras muy rica, combinada con algo de especias y té negro y tienen bocas muy sedosas en general, con algo de textura y una acidez natural un poquito más elevada que en otras zonas de Luján".

Para beber Vistalba en copa el enólogo elige elNieto Single Vineyard Finca Villa Blanca, un Single Vineyard que proviene de un viñedo plantado en el 1900, con una elaboración tradicional y con dos años de guarda en barricas pero que representa fielmente ese origen.