vinetur

Calingasta, el oasis natural de San Juan

Los vinos elaborados en el Valle de Calingasta cada vez son más codiciados por su originalidad, frescura y por ser pequeñas producciones, muchas de ellas, de baja intervención.

miércoles 1 de marzo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Los Dragones

Hace algunos años, la provincia de San Juan empezó a vivir un resurgimiento de su vitivinicultura y el valle de Calingasta se posicionó como el lugar ideal para elaborar vinos de montaña. Este largo valle, situado en la Cordillera de los Andes sanjuanina, está atravesado y regado por las aguas del río Los Patos que desciende desde unos 6.000 msnm. Si hablamos del clima, Calingasta presenta características de desierto andino, con escasas precipitaciones (que oscilan en unos 50 ml al año), un cielo diáfano y una de las mayores amplitudes térmicas de las regiones vitivinícolas de la Argentina. Así la altura y las condiciones extremas del valle imprimen un sello distintivo en el estilo de los vinos.

Cara Sur, el proyecto iniciado en 2010 por Francisco Bugallo y Sebastián Zuccardi, en Barreal, Calingasta, actualmente cuenta con 10 hectáreas de las cuales el 80% son uva Criolla o mezcla, de viñedos casi centenarios que fueron recuperados para dar vida a esta nueva ola del vino sanjuanino.



"El Valle de Calingasta y sus montañas son el lugar que elegimos para vivir y sus viejas viñas nos eligieron para compartir este camino que llamamos Cara Sur" comienza Bugallo quien explica que "las montañas que rodean al Valle, precordillera al este o

cordillera frontal al oeste, fueron las que dieron origen a los suelos aluviales y coluviales del valle, y son las que regulan el clima de montaña, seco y de gran amplitud térmica. Además, sus glaciares dan origen al agua con la que regamos las viñas, las cortinas de álamos centenarias refrescan los diferentes parajes y en las montañas se generan los vientos predominantes del valle que protegen la sanidad de nuestras uvas. Así el terruño del valle es ese vínculo silencioso con la montaña y la interpretación de quienes habitamos estas montañas".

Uno de los diferenciales del valle es que de las 250 hectáreas de uvas plantadas unas 25 son de viña vieja y de variedades antiguas como Criolla Chica, Moscatel Blanco, Torrontés y otras Criollas. El resto son viñas jóvenes plantadas desde el año 2000. "La nueva viticultura es de uva tinta, principalmente Malbec. Y en Cara Sur hacemos foco en el rescate del patrimonio vitícola del valle, trabajando viejos parrales del Paraje Hilario" subraya Bugallo quien destaca que "la personalidad de los vinos del valle está vinculada con la montaña que influye en el clima y aporta el suelo y el agua. Pero el carácterlo marca cada añada y el alma, las personas que trabajamos las viñas y elaboramos los vinos".

Ahí en Barreal también se encuentra Los Dragones el proyecto vitivinícola de Andrés "el Vasco" Biscaisaque, quien hace varios años conoció el lugar gracias al andinismo, se enamoró de los paisajes y de su gente, se quedó y ahí empezó a elaborar sus vinos.

"El Valle de Calingasta es un lugar mágico y atrapado en el tiempo. Está aislado de ciudades grandes porque está a tres horas de San Juan y a tres horas de Mendoza y sin ninguna ciudad grande en el medio, en un entorno de montañas muy altas a ambos lados del valle. Lo bueno es que es un lugar muy tranquilo, con las casas abiertas y las bicicletas en la calle. Todo eso que ya es muy difícil de encontrar en cualquier lugar del mundo. Más allá de la geografía que es espectacular hay gente como la de antes. Yo venía a escalar por deporte, porque soy andinista, y me enamoré desde la primera vez que vine hace 25 años. Lo elegí para vivir por eso y ahora lo volvería a elegir por la vitivinicultura porque es un lugar con mucha tradición pero poco conocida y con un nuevo resurgimiento que está buenísimo" explica orgulloso el Vasco quien agrega que el valle es considerado de altura porque está a unos 1650 msnm y limita con la Precordillera -cerros de 3.000 msnm- y con la Cordillera frontal -cerros de 5.000 y 6.000

msnm-. Por eso la característica fuerte de acá es que es un lugar con muchísima sanidad porque está muy aislado y además es seco, así que es muy natural hacer viticultura orgánica y libre de cualquier agroquímico porque no se necesitan. La amplitud térmica es otro sello así que hay muy buena maduración porque es muy frío pero hay mucha insolación y eso hace que se conserve muy bien la acidez".

Así en esta conjunción de factores se logran vinos realmente únicos. Frescos, de montaña, un poco salvajes, con mucha hierba, buena madurez, sabor y originalidad. Los Dragones tiene una hectárea de Malbec "porque es nuestra cepa emblema y es una variedad tan plástica que creo que hay que tenerla porque acá se da con una expresión particular". También tiene una hectárea de Garnacha "porque por las características pedregosas de los suelos, la insolación durante el día y la frescura durante la noche es ideal para Garnachas de alta calidad" y también tiene un poquito de Criolla Chica y Bonarda.

Otro diferencial de Calingasta es que la forma de elaborar los vinos es bastante natural, al ser todos proyectos pequeños no son vinos industrializados. En el caso de Los Dragos además el manejo es 100% agroecológico. Por eso para el vasco "la mejor carta de presentación es decir que Calingasta elabora vinos originales, frescos y ricos en un lugar único. Por eso es algo que vale la pena probar porque amplía bastante el paladar y la paleta de los vinos de Argentina".



En Sorocayense, se encuentra Sorocayo / Finca Basin que para Silvina Montalvo, encargada y dueña del proyecto, es sinónimo de río, paz, tranquilidad, naturaleza pura y paisajes increíbles."Tenemos suelos de origen aluvionales provenientes del río los Patos con materiales de la Cordillera y suelos con materiales finos provenientes del cordón el carrizal (Precordillera). El clima al ser seco y con una humedad relativa baja, casi no tenemos que usar ni fungicidas ni pesticidas. Y gracias a la gran amplitud térmica la liberación de azúcar es más lenta y se mantiene la acidez natural" describe la hacedora de un Malbec imposible de olvidar, no solo por la expresión típicamente de montaña sino porque en su etiqueta lleva el rostro de un lugareño con la piel ajada por el paso de la vida.

Ella describe sus vinos como "frutales, herbales y sin intervención. Con un perfil salvaje pero a su vez complejos y sofisticados. Por eso si tengo que resumir en una línea cómo son los vinos de Calingasta podría decir que beber un vino del valle es sentirse entre medio de montañas, naturaleza y paisajes maravillosos".