vinetur

Vinos extremos y de altura en la nueva IG La Ciénaga, en el sanjuanino Valle del Zonda

La diversidad del terruño de la provincia de San Juan se coronó recientemente con la distinción de La Ciénaga - Zonda como nueva Indicación Geográfica del vino argentino

martes 2 de julio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Ezequiel Eskenazi Storey

Si algo define a la actual Argentina vitivinícola es la enorme diversidad de terruños que se encuentran a lo largo y ancho del país, que dan como resultado vinos totalmente heterogéneos.

Y entre tanta diversidad, para que el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) apruebe una nueva Indicación Geográfica (IG) hay que estudiar cada lugar al detalle para demostrar que las condiciones únicas y particulares de cada lugar darán vinos con características más que singulares.

Por eso, Ezequiel Eskenazi Storey, presidente de Bodega Xumek , sabiendo que en **La Ciénaga** había algo distinto emprendió un largo camino que incluyó estudio de los suelos, calicatas, análisis del potencial del calcáreo y la incidencia de la amplitud térmica del lugar en el que primero plantaron una 50 hectáreas a unos 1470 msnm y luego una microparcela de características excepcionales a unos 1530 msnm.



Ezequiel Eskenazi Storey

"Lo que hay que entender del terruño particular de La Ciénaga es su situación geográfica y las condiciones adversas y extremas que hay donde se encuentra el viñedo, que está a unos 40 minutos en camioneta hacia la montaña desde el ingreso del Valle del Zonda, a una media hora de la ciudad de San Juan. A medida que se va subiendo en altura las condiciones del lugar se van volviendo significativamente más extremas, ya que hay un marcado descenso de la temperatura. Para que tengan una referencia entre la base de nuestra finca a 980 msnm hay una diferencia de unos 7ºC con La Ciénaga que va de los 1450 a los 1530 msnm. Así que ahí, en la altura, las condiciones son súper adversas, no hay señal de celular y no hay luz eléctrica, por eso toda la electricidad necesaria para la finca se obtiene de paneles solares. Esta ciénaga, es un paraje natural, con aguas subterráneas que chocan contra la montaña y cuando emergen nosotros las conservamos en unos estanques. Por lo cual, todo esto sumado a las condiciones del terreno súper agreste, la marcada amplitud térmica y el viento, la vid crece claramente forzada pero naturalmente allí hay condiciones agroecológicas óptimas ya que a su vez no hay ningún elemento contaminante o sea que tenemos una sustentabilidad plena" describe minuciosamente Juan Giacalone, director comercial de Bodega Xumek quien agrega que eligieron este lugar tan singular "no solamente por la belleza natural, que es imponente, sino porque distintos asesores, sumada la intuición y la opinión de Ezequiel, más los diversos estudios geológicos y calicatas de distintos profesionales muy instruidos en la materia aseguraron que la calidad de las uvas y la personalidad y el carácter que se iba a encontrar en ese lugar era realmente distinto. Razón por la cual después el INV nos otorgó la Indicación Geográfica La Ciénaga del Valle de Zonda".

Al poner el foco en las características geológicas del suelo, Giacalone cuenta que "es un suelo muy antiguo, podría decir que es un suelo histórico, donde hace mucho tiempo atrás existió un océano. Eso lo demuestra la presencia de los diversos minerales que hay en el suelo y el porcentaje significativo de carbonato de calcio. Si nosotros tuviésemos que identificar geográficamente el lugar diría que estamos muy cercanos a las características del vecino Valle del Pedernal".

Así, en un lugar súper agreste en donde la planta crece forzada, las uvas y los vinos del lugar nacen con características más que particulares. "Son vinos con mucho carácter, con una acidez naturalmente sorprendente y con una gran textura en boca. Para obtener todo eso en el viñedo hacemos un gran trabajo para explotar las virtudes naturales de ese paraje y hacer una gran interpretación del viñedo y del paisaje" explica el director comercial de la bodega impulsora de la nueva IG del Valle del Zonda.



La Ciénaga

¿Qué es lo más distinto para probar a La Ciénaga en una copa?

"Me gustan dos vinos bien extremos, ya que ahí tenemos dos versiones muy distintas de Malbec. Una más despojada, más frutal y más líneal que es el Fauna Malbec sin madera y, por el otro lado, el vino ícono de la bodega, el Abismo, un single vineyard criado 12 meses en barricas de 500 litros de primer uso (90% roble francés y 10% roble americano). Este vino nació porque hemos tenido la posibilidad de tener sectorizadas distintas parcelas, como si fueran una especie de crus dentro del lugar, y de la parcela número 3 sale Abismo donde hay uvas con características muy particulares que se expresan en el vino con mucha textura, una acidez bien vibrante y mucha complejidad aromática y gustativa. Es un Malbec realmente distinto con una fruta muy fresca (tanto roja como negra) sumada a los trazos herbales, típicos de la tierra de montaña".