vinetur

El Chardonnay argentino de altura conquista paladares internacionales gracias a la apuesta innovadora de la familia Zuccardi

La bodega mendocina impulsa vinos blancos frescos y minerales, con prácticas sostenibles y reconocimiento creciente más allá del Malbec

lunes 28 de julio de 2025



El Chardonnay argentino está ganando atención en el mundo del vino, especialmente gracias al trabajo de la familia Zuccardi en el Valle de Uco, Mendoza. Aunque la bodega es conocida por sus Malbecs, sus Chardonnays de altura están sorprendiendo a expertos y consumidores. Sebastián Zuccardi, tercera generación de la familia y formado como ingeniero agrónomo y viticultor, sostiene que la altitud es clave para obtener grandes vinos blancos en Argentina. Según su experiencia, cuanto más alto se encuentra el viñedo, mejores resultados se logran con esta variedad.

El viñedo Finca Las Cuchillas, situado en San Pablo, es uno de los ejemplos más claros de este enfoque. Allí, las condiciones frías y la altitud permiten elaborar Chardonnays con perfiles frescos, minerales y complejos. Los vinos presentan aromas que van desde cítricos y melocotón blanco hasta notas ahumadas. Algunos catadores han comparado estos vinos con los Chablis franceses antes del cambio climático, por su tensión y mineralidad.

Durante una visita reciente a la bodega Zuccardi, Martín di Stefano, jefe de viticultura, explicó cómo la diversidad del suelo y el clima en el Valle de Uco influye en el carácter de los vinos. En apenas ocho kilómetros puede haber hasta un mes de diferencia en la

fecha de vendimia entre parcelas cercanas. Esta variabilidad permite producir vinos muy distintos en un espacio reducido.

Zuccardi ha apostado por plantar Chardonnay en zonas específicas como San Pablo desde el principio, evitando el error histórico de relegar las variedades blancas a parcelas menos aptas para el Malbec. El resultado son vinos que reflejan fielmente el lugar donde nacen. Uno de los ejemplos más recientes es el Zuccardi Botánico Gualtallary Chardonnay 2023, procedente de una zona algo más cálida que San Pablo. Este vino ha recibido elogios por su pureza y perfil mineral.

Laura Principiano, enóloga principal de Zuccardi, explica que parte del carácter de estos Chardonnays se debe a la fermentación en depósitos de hormigón sin recubrimiento epoxi. Según ella, este material natural permite una microoxigenación controlada y mantiene bien la temperatura durante la elaboración. Aunque la bodega cuenta con algunos depósitos antiguos de roble, los Chardonnays no muestran aromas dominantes a madera.

En cuanto al manejo del viñedo, di Stefano señala que no se labran los suelos ni se emplean herbicidas. Las parcelas están rodeadas de vegetación autóctona que favorece un equilibrio natural y protege contra plagas. Además, la sequedad del clima limita problemas como el mildiu.

La sostenibilidad también forma parte del proyecto Zuccardi. La empresa gestiona escuelas para sus trabajadores y sus familias en la zona. El año pasado se graduaron 90 personas en su escuela secundaria para adultos.

Entre los vinos recomendados figuran el Zuccardi Botánico Gualtallary Chardonnay 2023, con aromas cítricos y florales; el Zuccardi Fósil San Pablo Chardonnay 2023, con notas terrosas y frescura marcada; y el Zuccardi Finca Las Cuchillas San Pablo Chardonnay 2022, más frutal pero igualmente fresco y delicado. También se menciona un Semillón fermentado en roble y dos opciones más asequibles bajo la marca Santa Julia.

El trabajo de Zuccardi muestra cómo Argentina está ampliando su oferta más allá del Malbec y posicionando sus Chardonnays de altura entre los mejores blancos del país. La combinación de altitud, manejo sostenible y técnicas innovadoras está permitiendo

a estos vinos ganar reconocimiento fuera de sus fronteras.