vinetur

Ver Sacrum: ecos mediterráneos desde la altura andina

No se trata de reinterpretar Gredos ni el Ródano. Tampoco de desmarcarse deliberadamente. Se trata de entender qué ocurre cuando una variedad cambia de geografía.

lunes 23 de febrero de 2026

ESCRITO POR EDUARDO SOLER



En la IG Los Chacayes, al pie de los Andes mendocinos, Eduardo Soler y sus amigos desarrollaron Ver Sacrum, un proyecto centrado en variedades mediterráneas cultivadas a más de 1.000 metros de altitud. Garnacha, Monastrell, Carignan y Mencia encuentran aquí una expresión marcada por la frescura, la tensión natural y la influencia decisiva del suelo aluvial de montaña.

Durante años, la percepción del vino argentino ha estado inevitablemente ligada al Malbec. Sin embargo, el mapa mendocino es hoy mucho más diverso de lo que esa simplificación sugiere. En el Valle de Uco —y particularmente en la IG Los Chacayes— han surgido proyectos que exploran otras lecturas varietales y territoriales. Uno de los

más interesantes es Ver Sacrum, fundado con una idea clara: cultivar variedades de raíz mediterránea en un contexto de alta montaña andina.

La elección no responde a una estrategia de diferenciación superficial, sino a una convicción agronómica. Garnacha, Monastrell, Carignan, Roussanne o Marsanne comparten una adaptación histórica a climas secos y luminosos. En Los Chacayes, esas condiciones se ven amplificadas por la altitud.

La identidad de la IG Los Chacayes es reconocida oficialmente como Indicación Geográfica en 2017, Los Chacayes se sitúa en el sector occidental del Valle de Uco, entre los 1.000 y los 1.300 metros sobre el nivel del mar. Su proximidad a la cordillera de los Andes marca profundamente el carácter de los vinos.

El clima es seco, con precipitaciones escasas y elevada insolación. La amplitud térmica diaria resulta determinante: días cálidos favorecen la maduración fenólica, mientras que noches frías preservan acidez y precisión aromática. Los suelos son aluviales, pobres en materia orgánica, con abundante canto rodado y algo de carbonato cálcico. Este conjunto genera vinos de estructura firme, perfil vertical y marcada sensación de tensión. La raíz tiene que profundizar; la vid no se acomoda. Esa combinación de suelo exigente y clima seco —con sanidad natural elevada— permite trabajar con mínima intervención y vendimias ajustadas al equilibrio más que al grado.

En este entorno, las variedades mediterráneas maduran con equilibrio, evitando sobremaduraciones y manteniendo una frescura poco habitual en otras zonas argentinas.

Altitud que afina: Los Chacayes tiene algo que no se puede replicar en bodega: altitud real. Días luminosos y secos que empujan la maduración, noches frías que tensan la acidez. La amplitud térmica es parte del carácter del vino.



El resultado no son vinos musculosos. Son vinos tensos.

Garnacha andina: equilibrio y fluidez: Si hay una variedad que sintetiza la filosofía de Ver Sacrum es la Garnacha. En Los Chacayes se expresa con fruta roja nítida, textura fina y un pulso ácido que aporta dinamismo. No busca potencia ni concentración excesiva, sino fluidez y transparencia.

La Monastrell muestra aquí una faceta más afinada de lo que podría esperarse: tanino firme pero integrado, fruta madura contenida y un perfil especiado que se despliega con aireación. El Carignan, por su parte, aporta nervio y estructura, reforzando la dimensión gastronómica del conjunto.

Más que reinterpretar modelos europeos, Ver Sacrum observa cómo estas variedades dialogan con la altitud andina y construyen una identidad propia.

Agricultura regenerativa y mínima intervención: El proyecto se apoya en prácticas orgánicas y regenerativas, con selección masal y especial atención al equilibrio del suelo. La sanidad natural del viñedo —favorecida por el clima seco— permite trabajar con tratamientos mínimos.

El resultado son vinos de graduación moderada para el contexto mendocino, con perfiles tensos y vocación clara de mesa, los llamados "tintos etereos".

Intervención mínima, identidad clara: La viticultura se basa en prácticas orgánicas y regenerativas, con selección masal y especial atención al suelo. En bodega, fermentaciones con levaduras autóctonas, uso parcial de racimo entero y crianzas en hormigón o recipientes neutros. La madera nueva no es protagonista.



Esa contención técnica permite que la IG Los Chacayes se exprese con nitidez: vinos de graduación moderada para el estándar mendocino, perfil ágil y una frescura que sorprende a quien aún asocia Argentina con potencia desbordada.

Presencia en el mercado español: En España, Ver Sacrum está importado por Minimal Wines (Valencia), distribuidor centrado en bodegas de identidad definida y producciones limitadas. Sus vinos han comenzado a aparecer en cartas de algunos de los restaurantes más destacados del país, donde su perfil fresco y su coherencia territorial encajan con una sumillería cada vez más interesada en proyectos de paisaje.

En un momento en que el consumidor español explora nuevas geografías sin renunciar a la precisión y al equilibrio, Ver Sacrum ofrece una lectura diferente de Mendoza: menos centrada en la potencia y más en la expresión del lugar.

Recuadro técnico

Bodega: Ver Sacrum
Fundador: Eduardo Soler
Ubicación: IG Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza (Argentina)
Altitud del viñedo: 1.000–1.300 m s. n. m.
Suelos: Aluviales, pedregosos, con presencia de carbonato cálcico
Clima: Seco, gran amplitud térmica, elevada insolación
Variedades principales: Garnacha, Monastrell, Carignan, Roussanne, Marsanne
Viticultura: Orgánica y regenerativa
Elaboración: Fermentación con levaduras autóctonas, extracciones suaves, crianza en hormigón y recipientes neutros
Importador en España: Minimal Wines (Valencia) minimalwines