

# Los dos maravillosos extremos del VINO ARGENTINO

La región de Patagonia, en el sur, y la provincia de Salta, en el norte, **están aportando una diversidad y calidad sumamente interesantes** a la producción del país austral.



**Victor Manuel Vargas Silva**  
Editor de Domingo

Casi siempre que se habla de vino argentino, nuestra mente vuela de inmediato a la provincia de Mendoza, a los pies de la cordillera de los Andes, en el centro de ese enorme y gran país. Y la asociación es perfectamente correcta, pues allí se produce más del 70 por ciento de lo que esta nación austral vinifica cada año. Lo que no mucha gente conoce es el enorme aporte a la diversidad y calidad del vino argentino que están haciendo

los dos extremos geográficos del mapa vitivinícola de ese país: Patagonia, en el sur, y Salta, en el norte. Y este es un viaje para descubrir esa exquisita riqueza.

“Lo primero que hay que decir es que estamos hablando de dos regiones completamente distintas”, dice el reputado *sommelier* Aldo Graziani, que tiene su propio programa de radio y es dueño de la mejor vinoteca-restaurantera de Buenos Aires.

Efectivamente, Salta, a casi 1.600 kilómetros al norte de Buenos Aires, es una región montañosa, con una altura media de

1.700 metros sobre el nivel del mar en sus viñedos, con más de 300 días de sol por año y una diferencia térmica de hasta 18 grados entre el día y la noche.

Mientras que Patagonia, 1.200 kilómetros al sur de la capital argentina y compuesta por las zonas productoras de Neuquén y Río Negro, es un lugar a solo 300 metros sobre el nivel del mar, totalmente plano, de suelos arenosos y pedregosos, fuertes vientos, escasa humedad, potente luminosidad y un clima extremo: de nieve total en invierno y 40 grados en verano, pero con una

amplitud térmica de hasta 20 grados en el momento de la maduración de la vid, lo que la favorece.

En ambas zonas se produce la variedad insignia de Argentina: el malbec. Pero si algo está dando a conocer estas regiones son sus otras cepas y estilos, o características propias.

En Salta, destaca Graziani, además de su reputado torrentés y la cepa blanca bandera de ese país y una ‘obligación’ a la hora de explorar esta región—se están haciendo “unos tannat buenísimos, que son muy con-



La idea de que el vino argentino es solo malbec está siendo reevaluada por una oferta cada vez más interesante en otras cepas. Fotos: Wines of Argentina

centrados pero nada ásperos ni duros; y los cabernet sauvignon salteños son una maravilla”.

Marina Beltrame, directora de la Escuela Argentina de Sommeliers, coincide; suma a los malbec salteños y explica que, en términos generales, los vinos de esa región “son vinos con carácter, mayor concentración, más peso, más intensidad, más potencia. Vinos de sol, como les llamamos en Argentina, lo cual no quiere decir que no haya expresiones cada vez más elegantes allí”.

Es tan fuerte la personalidad

de estos vinos que Graziani cuenta que en muchas degustaciones de 40 o más vinos ha podido reconocer con facilidad a los vinos salteños, porque “el *terroir* suele estar muy bien expresado, particularmente en tres notas muy características: una nota terrosa, de tierra; una nota vegetal y una madurez de la fruta siempre interesante”.

La historia en el sur, en Patagonia, va por otro lado. Por el lado de la sutileza, de unos cuernos más livianos, pero no por ello de una menor complejidad. La cepa bandera aquí es el pi-



## Patagonia, el reino del pinot

**Piero Incisa della Rocchetta**, propietario de Bodega Chacra, Río Negro, Patagonia.

Piero Incisa della Rocchetta creció entre vinos. Baste con señalar que su abuelo fue el creador del Sassicaia, uno de los vinos más importantes no solo de Italia, sino del mundo, y que dio origen al famoso concepto de los ‘super toscanos’. Incisa conversó con EL TIEMPO desde Nueva York.

¿Qué lo llevó a la Patagonia argentina?

Un vino. Una botella de pinot noir patagónico de Humberto Canale que probé en Nueva York. Me sorprendió, porque tenía unas notas y una tipicidad muy propias de la Borgoña (Francia) que rara vez se encuentran en otro país: sobre todo por su mineralidad.

¿Qué hace de Patagonia una región especial en términos de la calidad que allí se puede alcanzar?

Una multitud de elementos. El viento, que protege al valle de enfermedades; la baja humedad (30 por ciento); la luminosidad constante; que ayuda a una buena maduración de la uva; noches frías—típicas de una zona desértica—que ayudan a una buena amplitud térmica, importante para la acidez y la complejidad, y unos suelos con una composición mineral fantástica, porque hablamos de un gran lecho de un río. Y, muy importante, viñas viejas, plantadas en pie franco, lo que es muy raro. Y todo esto, tan especial, redunda en una mayor expresión, en vinos más despiertos; delicados, pero con una fuerza tranquila.

Sus pinot noir han contribuido a



“Nosotros seguiremos apostando por un vino que te haga pensar”.

darle fama internacional a Patagonia. ¿Ve potencial en otras cepas o cree que hay que concentrarse en el pinot noir? Creo que Patagonia tiene un clima en el cual el pinot se desarrolla de forma fantástica. Hay una predisposición natural para el pinot. Pero también pienso que el valle tiene características tan

buenas que casi que cualquier cepa, por loco que esto suene, podría adaptarse bien para hacer vinos de alto nivel.

¿Su bodega está experimentando con alguna?

Tenemos una pequeña producción de merlot, del cual producimos unas 8.000 botellas, y los resultados hasta ahora nos gustan mucho.

¿Qué es lo más interesante de hacer vinos en Patagonia; qué lo ha sorprendido, qué lo ha desafiado?

Trabajar con viñas de más de medio siglo, de hasta 80 años, y en pie franco, no clonadas. Y eso, créame, no es fácil de conseguir en Europa.

¿Cómo definiría el estilo de su bodega? ¿Qué vinos le gusta hacer?

Para mí, el vino hace parte de un rito en el cual la comida es una pieza esencial. Por eso prefiero los vinos que van bien con la comida, aquellos que tienen una concentración supremamente sutil, buena acidez, buena mineralidad y balanceados. Nuestro estilo de vino apuesta por una fruta no muy madura; no son muy

**DOS VINOS DE ESTA REGIÓN**

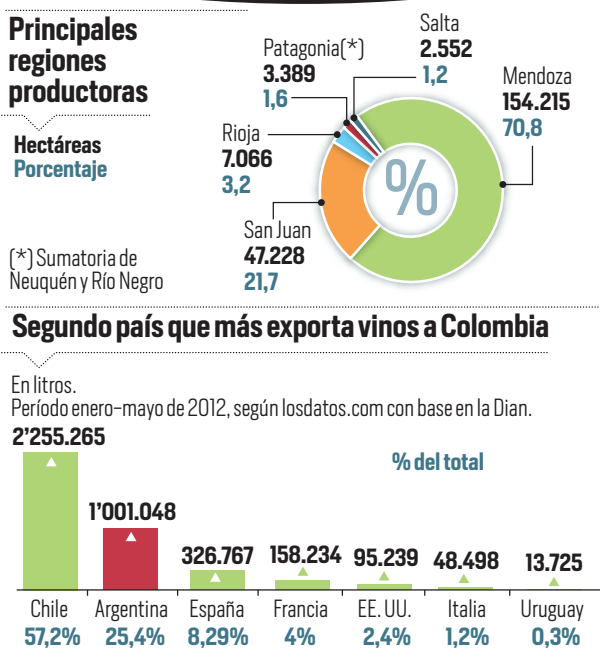
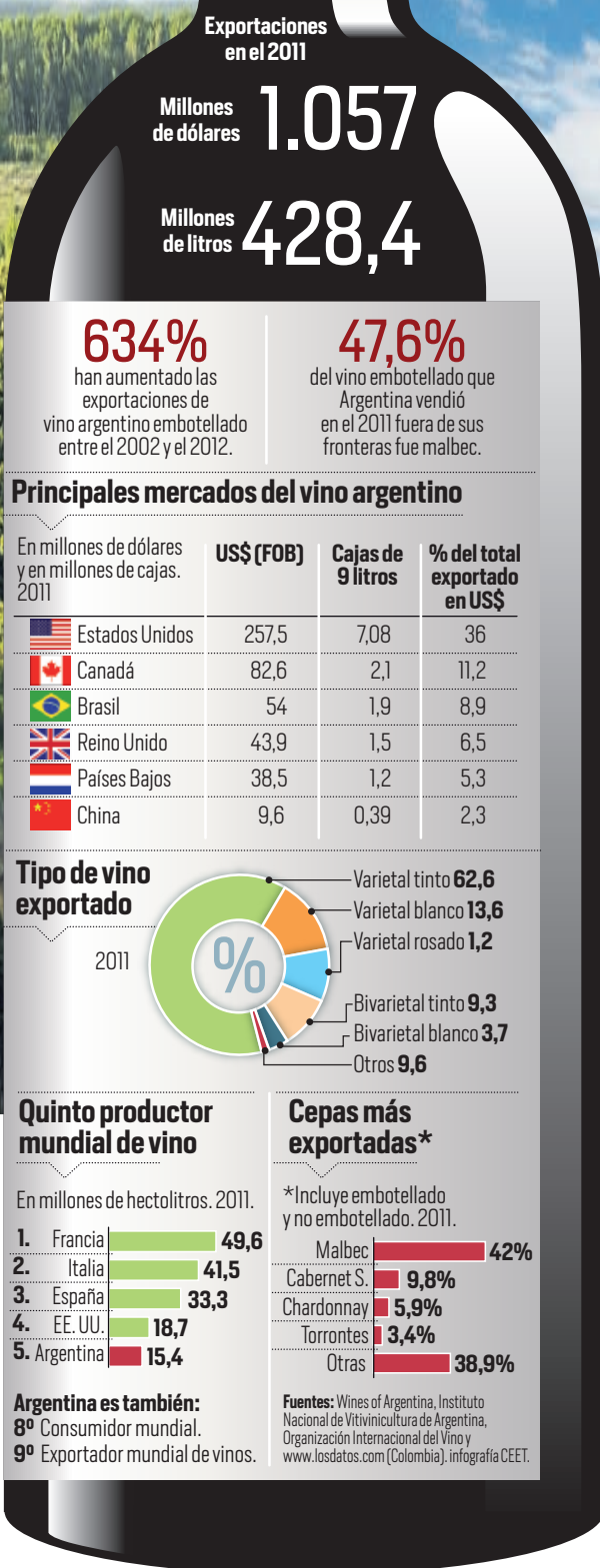


concentrados y tienen bajo contenido alcohólico: nuestra última cosecha fue de 11,2 grados. Pero eso no significa que sean vinos sin complejidad, ni elegancia; al contrario.

¿Qué viene para el futuro de Patagonia?

No lo sé. Nosotros estamos más concentrados en entender la naturaleza y respetar sus ritmos que en mirar al futuro. Hay potencial, sin duda. Pero como en cualquier otra región del mundo, dependerá mucho de los profesionales y del interés en hacer vino de terroir, con alma, con carácter, que exprese las características del lugar. Nosotros seguiremos apostando por un vino ‘intelectual’, por un vino que te haga pensar, que te conecte el paladar con lo más profundo del cerebro, complejo, que te lleve a una experiencia casi metafísica.

VEA UN VIDEO SOBRE LA REGIÓN DE PATAGONIA Y SUS VINOS EN: <http://goo.gl/5PCpd>



## Salta, entre torrentés y tannat



El tannat ha sido una muy grata sorpresa, porque se ha adaptado muy bien, especialmente entre los 1.600 y 1.700 metros, porque allí hay un poco más de calor y maduran mejor los taninos. Tenemos un tannat que es muy delicado en la nariz, muy floral, muy frutado, y que en boca es muy fresco y con buena estructura.

**EL MÁS ALTO**

El viñedo más alto del mundo se encuentra en la provincia de Salta, a 3.100 metros sobre el nivel del mar; pertenece a Bodegas Colomé.

**AQUÍ LLEGÓ EL GURÚ**

La primera región de Argentina que visitó el afamado enólogo y asesor francés Michel Rolland fue Salta: lo llevó la bodega Etchart, en 1988.

**'LA' EMPANADA**

Las empanadas de Salta tienen fama dentro y fuera de Argentina. A su oferta gastronómica se suman salares, deportes extremos e impresionantes paisajes.

**Thibaut Delmotte**, enólogo de Bodega Colomé, Salta.



“El factor clave es la altura: nos da una amplitud térmica ideal”.

Thibaut Delmotte, un francés con amplia experiencia en Borgoña, es desde el 2005 el enólogo de una de las bodegas más antiguas de Argentina: Colomé, fundada en Salta nada menos que en 1831.

¿Qué hace de Salta una región especial en términos de los vinos que allí se hacen?

Varios factores. El más importante es la altura: los viñedos están entre los 1.600 y los 3.100 metros sobre el nivel del mar. Y eso nos da una amplitud térmica ideal durante la maduración, pues la temperatura nunca supera los 30 o 32 grados durante el día, y en la noche baja mucho, entre 10 y 15 grados. Eso nos permite madurar bien sin quemar los aromas de la fruta. La noche fresca también nos ayuda a salvar la acidez. Y al estar en altura, tenemos más ultravioletas, y esta radiación ayuda a producir más piel en la uva, lo cual aporta color.

¿Los suelos juegan un papel importante?

lluvia al año. Eso nos da condiciones muy sanas, gracias a lo cual trabajamos con técnicas biodinámicas. No aplicamos químico alguno.

¿Qué es lo más interesante de hacer vinos en Salta?

Que tenemos mucha libertad para experimentar y que las uvas te ayudan mucho, porque son de muy buena calidad. ¿Cuáles son las cepas más interesantes de esta región? Sin duda, el torrentés, la cepa blanca insignia de Argentina, y que en esta zona se da muy bien, por las noches más frías, lo que ayuda a guardar mucho sus aromas florales, tan característicos, y acidez.

¿Y en tintos?

El malbec, que acá nos da una interesante y poco común combinación entre concentración y elegancia.

¿Cómo es eso exactamente?

Es algo bastante único: buena acidez y aromas florales, bastante fruta negra, sin sobremadurez, y especias... una linda complejidad.

¿Qué otras cepas destacaría?

**DOS VINOS DE ESTA REGIÓN**



¿Qué viene para el futuro de Salta? ¿Ve nuevas cepas?

Lo principal es mantenerse como una zona de producción de vinos de alta calidad. Luego, en términos de cepas, estamos probando con buenos resultados el petit vertot, el sauvignon blanc en altitud y también tenemos un pinot noir a más de 3.000 metros, cuya primera cosecha no nos dio una gran concentración, pero sí mucha elegancia, algo parecido a lo que se logra al sur de Nueva Zelanda o en el norte de Oregón.

¿Qué ha sido lo más bonito de estar en Salta?

La gente, su calidez, que fue lo que me hizo quedar.

VEA UN VIDEO SOBRE LA PROVINCIA DE SALTA Y SUS VINOS EN: <http://goo.gl/oRSy9>