

EL CONOCEADOR

LA MEJOR REVISTA DE VINOS Y COMIDAS DE LA ARGENTINA

LA VERDAD SOBRE LOS

VINOS POR COPA

DIARIO DE DOLLI IRIGOYEN
EL ENCANTO DE LOS MEMBRILLOS

VIEJAS COSECHAS EN VINOTECAS
¿QUÉ QUEDA DEL SIGLO PASADO?

GASTRONOMÍA MOLECULAR
LOS HEREDEROS DE ADRIÁ

BODEGAS PATAGÓNICAS
EL RESURGIMIENTO DEL
ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO

ESCRIBEN MIGUEL BRASCÓ,
FERNANDO VIDAL BUZZI Y PATRICIO TAPIA



+ DE 70 VINOS
DEGUSTADOS

45



Piero Incisa della Rocchetta y Hans Vindings-Diers, dos apellidos europeos con larga tradición vitivinícola establecidos en la provincia patagónica

SANGRE NUEVA EN EL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO

LA EXPLOSIÓN VITIVINÍCOLA ACAECIDA EN NEUQUÉN A PRINCIPIOS DEL SIGLO XXI ATRAJO LA MIRADA LOCAL Y EXTRANJERA HACIA ESA PROVINCIA. SIN EMBARGO, MUCHO MENOS SE HABLA ACERCA DE LO QUE ESTÁ PASANDO EN LA PROVINCIA VECINA, MÁS EXACTAMENTE EN LA REGIÓN HISTÓRICA DE LOS VINOS AUSTRALES: EL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO. **GUSTAVO CHOREN** CUENTA AQUÍ SOBRE SUS CARACTERÍSTICAS ECOLÓGICAS, SUS VIÑEDOS, SUS VINOS DESTACADOS Y SUS BODEGAS, LAS CLÁSICAS Y LAS NUEVAS. PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE UNA ZONA ARGENTINA QUE TIENE MUCHO PARA OFRECER.

FOTOS: CHRISTIAN GONZÁLEZ SANTANA



Después de casi tres décadas, durante las cuales hablar de los vinos del sur argentino equivalía a hablar sólo de la bodega Humberto Canale, la Patagonia volvió a ser una región considerada por el gran público enológico. Las monumentales inversiones en Neuquén fueron, en gran medida, las que orientaron la mirada general hacia ese sector del país, pero no hay que olvidar los emprendimientos de La Pampa y Chubut, que con algo menos de prensa también colaboraron para que la gente dejara de pensar solamente en el vino de Cuyo y del NOA. Con todo, poco se habla sobre aquel que fuera el principal núcleo vitivinícola austral, concentrado en el Alto Valle del Río Negro, donde hoy existe una movida muy interesante en materia de nuevas bodegas, que están haciendo resurgir la actividad después de largos años de olvido.

No muchos saben que Río Negro fue la tercera provincia en materia de uvas y vinos durante más de cincuenta años, hasta que la crisis del sector durante el decenio de 1985 a 1995 prácticamente aniquiló a los últimos productores independientes. Con excepción de Canale (la única bodega centenaria del sur que continúa con éxito en la actividad), no hubo, hasta hace pocos años, otros establecimientos o marcas que representaran a la provincia en las góndolas patrias.

Sin embargo, la historia de la vitivinicultura patagónica tuvo su propia edad de oro mucho tiempo atrás, durante el período que va desde 1920 hasta 1960, cuando la región estaba repleta de empresas medianas y pequeñas que hacían vinos de buena calidad (llegó a haber hasta 260 registradas), sobre todo con variedades nobles. Esa inclinación natural hacia las uvas más finas es una característica histórica del Alto Valle, ya que desde los comienzos del siglo XX, sus viñateros interpretaron que la ecología de la región se prestaba para las variedades de ciclo corto, producción baja y maduración lenta.

Así lo testimonian algunos ilustres viajeros europeos que recorrieron la zona en esos tiempos, como los expertos agrónomos franceses J. A. Doleris (1910) y Louis Ravaz (1916). Ellos hablan en sendos libros de una

ecología excepcional para la vid, sana y luminosa, donde emprendedores agricultores en pequeña escala empezaban a construir una industria incipiente. Es más, la enumeración de los cepajes que lograron identificar aquellos especialistas nos da una idea clara de la antigua conciencia sobre el potencial del terruño, como lo demuestra el predominio absoluto de Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Pinot Noir y Semillón, entre otros, por sobre los cultivares comunes, tipo Criolla o Cereza.

Esa supremacía de las variedades finas nunca decayó, ni siquiera en los tiempos de erradicación de viñedos y cierre de bodegas. Tanto en la época de su mayor desarrollo en superficie (17 mil hectáreas en los años setenta) como en la actualidad (4 mil hectáreas), el viñedo rionegrino tuvo como protagonistas a las cepas más destacadas. Incluso en la época de auge del vino común, cuando el encepado fino no superaba el 30% en el total país, su equivalente en Río Negro representaba más del 60%.

Lamentablemente, aquella coyuntura de "mucha cantidad y baja calidad" no perdonó a los tranquilos productores locales, quienes intentaron desesperadamente llevar adelante un modelo de volumen acorde con los tiempos que corrían, pero absolutamente impracticable en una región fría. Simplemente, las variedades comunes no maduraban bien ni producían lo mismo que en Cuyo. Ese hecho, sumado a una política comercial históricamente centrada en las ciudades y pueblos del sur (casi ninguna de las bodegas era conocida fuera de la Patagonia), determinó la imposibilidad de competir y el consecuente derrumbe de la industria del vino austral. Así, la mayoría de sus protagonistas no tuvo más remedio que erradicar los viñedos para plantar peras y manzanas.

¿Y qué pasó con las bodegas? Hoy, recorriendo el Alto Valle (especialmente las afueras de General Roca),

se pueden ver los cascos de numerosas bodegas antiguas abandonadas, algunas de las cuales impresionan por su envergadura, solidez y calidad de construcción. Debieron pasar muchos años para que esa industria volviera a florecer.

UN TERRUÑO EXCEPCIONAL

El Alto Valle del Río Negro se extiende a lo largo del paralelo 39 de latitud sur, sobre el sector más occidental del curso de agua, desde su formación en la confluencia de los ríos Limay y Neuquén hasta la localidad de Chelforó, donde comienza el Valle Medio. En esos 125 kilómetros se suceden varias localidades que basan su economía en la industria de la fruta (en otros tiempos, también del vino), como Cipolletti y su vecina Cinco Saltos, Fernández Oro, Allen, Guerrico, General Roca, Cervantes, Mainqué, Ingeniero Huergo, General Godoy, Villa Regina y Chichinales. La porción norte de este alargado y típico valle fluvial patagónico que descansa entre bardas está regada a instancias de un formidable canal construido en 1910, con su correspondiente parrilla de canales secundarios, terciarios e hijuelas.

Después de casi un siglo de actividades agrícolas intensivas, el Alto Valle del Río Negro es la región vitivinícola de la Patagonia en la que menos se siente la aridez del desierto (bien distinto, por ejemplo, al Chañar), gracias a la gran cantidad de cultivos y arboledas, que mejoran la humedad ambiente y mitigan los efectos del viento. No obstante, el clima es realmente seco, lo que le da a las viñas un alto grado de sanidad. Los inviernos son intensos (aunque rara vez nieva) y los veranos cálidos, siempre con una muy buena amplitud térmica que favorece la madurez lenta y equilibrada de las uvas. El accidente climático más frecuente y temido es el de las heladas, especialmente las tardías, que pueden extenderse hasta diciembre. No así el granizo, muy raro en la región.

En ese entorno altamente agraciado para la vid prosperan numerosas variedades, aunque el desarrollo histórico del viñedo patagónico le asignó a ciertos cepajes el carácter de "especialidades regionales". Tal es el caso del Pinot Noir y el Merlot, cuyos vinos suelen provocar una sonrisa antes de ser abiertos





En vísperas de cumplir su primer centenario de vida, Humberto Canale continúa en manos de sus fundadores, la familia Barzi Canale, pionera en el Alto Valle



por el sólo hecho de provenir del sur. Personalmente, creo que el Malbec también se da muy bien, tanto como en Mendoza, aunque será difícil para las bodegas australes competir en ese caso particular. Otros créditos tintos son el Syrah (que está empezando a sorprender) y el Cabernet Franc. El pasado de los vinos blancos siempre estuvo sustentado en el Semillón, capaz de adquirir allí los rasgos minerales y terrosos inalcanzables en otros lugares del país, pero su presente poco rutilante orienta las apuestas y el empeño de varias bodegas hacia el Sauvignon Blanc y el Chardonnay.

LAS TRADICIONALES Y LAS NUEVAS

Aunque tuvo mucha menos prensa que Neuquén, el desarrollo de nuevos emprendimientos vitivinícolas no ha sido numéricamente inferior en el Alto Valle del Río Negro durante los últimos años. Así y todo, subsiste una diferencia muy marcada de tamaño: en su mayoría, los nuevos proyectos rionegrinos son verdaderamente pequeños. Si consideramos a las bodegas que hacen vino de calidad de manera regular, Canale sigue siendo la única que mide su producción en millones de litros y puede ser considerada una bodega grande. Las que le siguen en capacidad ya son medianas (Estepa, Infinitus), chicas (Emilce Notaro, Del Río Elorza) y diminutas (Agrestis, Chacras del Sol, Chacra y Noemía).

A continuación, un recorrido por estas nueve bodegas del Alto Valle en un itinerario de oeste a este o "río abajo", como seguramente

hubieran preferido decir los viejos marinos de la Escuadrilla del Río Negro que a principios del siglo XX ayudaron a colonizar la zona.

BODEGA EMILCE NOTARO CAMPO GRANDE

Para llegar a la bodega de Emilce Notaro hay que tener buenas referencias geográficas, dado que se ubica en un sitio algo distante del polo vitivinícola histórico del Alto Valle. En efecto, la colonia de Campo Grande está situada a pocos kilómetros de la rotonda, donde las rutas 7 y 151 forman una encrucijada desde la cual se puede poner rumbo hacia 25 de Mayo, en La Pampa, hacia el Chañar, en Neuquén, o hacia Cipolletti, en Río Negro.

Esa ligera lejanía no fue impedimento para que su propietaria instalara allí su pequeño emprendimiento, consistente en 12 hectáreas de viñedos y una bodega para producir 100 mil litros de vinos tintos de calidad en piletas de cemento y algunas barricas de roble. La viña está compuesta por sólo cuatro variedades de ese color: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Pinot Noir, implantadas entre 1999 y 2003.

La comercialización de sus etiquetas se lleva a cabo bajo las marcas Riesz Notaro y Dique especialmente en el mercado regional, o a través de la venta directa y los clubes de vino. Se trata de una bodega diferente, artesanal, manejada íntegramente por su emprendedora dueña (asesorada, no obstante, por expertos profesionales de la región). La degustación de sus productos permite intuir

una inclinación hacia los vinos jóvenes, frescos, carnosos, muy definidos de cada cepa.

BODEGA HUMBERTO CANALE GENERAL ROCA

La bodega Canale es la única de la Patagonia que no necesita presentaciones previas, si tenemos en cuenta que cualquier consumidor medianamente avezado la conoce y ha probado sus vinos. De hecho, en vísperas de cumplir su primer centenario de vida, es también la única que logró sobrevivir con dignidad a las sucesivas y demoledoras crisis que vivió la actividad del vino en el sur de nuestro país. Amén de ello, todavía está en manos de la familia fundadora, encabezada por el ingeniero Guillermo Barzi Canale y su homónimo hijo, *Guillo*.

La impronta familiar también alcanza a la bodega, ya que el manejo de los viñedos de la firma se encuentra bajo la órbita del agrónomo Juan Martín Vidiri Canale, sobrino de Guillermo. La enología es campo de otro joven enólogo, Horacio Bibiloni.

A lo largo de su prolongada historia, el establecimiento logró arraigarse fuertemente en dos actividades, la de la fruta y la del vino, que aún hoy siguen representando el interés de la empresa en partes iguales. Si de viñedos se trata, podemos decir que Canale atesora la mayor cantidad de fincas antiguas con variedades nobles en todo el Alto Valle y también en el Valle Medio.

Actualmente, la bodega está encarando un importante proceso de ampliación y modernización, al igual que las líneas de vinos

con sus recientes incorporaciones. Por eso, a pesar de ser "tradicional" en el sentido cronológico, Canale es una bodega de reconversión y *aggiornamento* permanentes, algo que también se transmite a sus vinos.

BODEGA FAMILIA DEL RÍO ELORZA FERNÁNDEZ ORO

El empuje que muestra la actividad del vino en Río Negro se verifica claramente en los proyectos concretados más cercanos en el tiempo, como el que encaró Eduardo del Río. Seis años después de la compra de su finca cuenta con 20 hectáreas cultivadas con Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc, Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc, con una densidad de 5.700 plantas por hectárea regadas por goteo. La construcción de la bodega se está realizando junto a los viñedos en dos etapas coincidentes con sendos módulos, uno (terminado) con capacidad para elaborar y almacenar 50 mil litros en tanques de acero inoxidable

y barricas de roble, y otro (en construcción) destinado a piletas de cemento con epoxi. Todo el plan es seguido de cerca por Del Río y su familia, bajo la mirada asesora de varios reconocidos profesionales. En 2006 y 2007 hicieron pequeñas elaboraciones experimentales en instalaciones de terceros (Fin del Mundo y NQN, respectivamente) con buenos resultados. Entre lo probado, todavía sin marca ni precio, se destaca un Sauvignon Blanc de porte vegetal y frutado, un Pinot Noir bien mineral, un Merlot rico y especiado (con buenas piracinas) y un soberbio Cabernet Sauvignon lleno de aromas a grosellas maduras. Todo indica que la bodega Del Río Elorza va a dar mucho de qué hablar en un futuro cercano.

BODEGA ESTEPA FERNÁNDEZ ORO

Casi nadie pensaba realizar inversiones de ningún tipo a principios de 2002, en el momento más duro de la última crisis económica argentina. No obstante, un grupo de socios decidió poner sus fichas en un audaz emprendimiento vitivinícola en Río Negro. Las cosas continuaron sucediendo a buen ritmo desde entonces hasta hoy, empezando con la adquisición de una finca de 40 años en Guerrico (llamada La Antigua) plantada con Syrah, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Trousseau, Torrontés y Semillón.

El año 2003 marcó otros dos hitos en la historia de la firma: la compra de una antigua bodega para reciclar y de otra finca situada sobre la costa sur del río Negro. La planta de elaboración, ya lista y funcionando a pleno, está junto a la ruta 22 y posee una capacidad de 650 mil litros entre tanques de acero, piletas, barricas y estiba de botellas. El segundo viñedo (finca La Agreste) tiene la particularidad de estar plantado en forma de copa, sin conducción ni geometría determinada, en medio de la flora autóctona de la zona, algo prácticamente único. Ya que del lado sur del río no existe canalización alguna para riego, las cepas son regadas una a una con mangueras y agua extraída por bombeo.

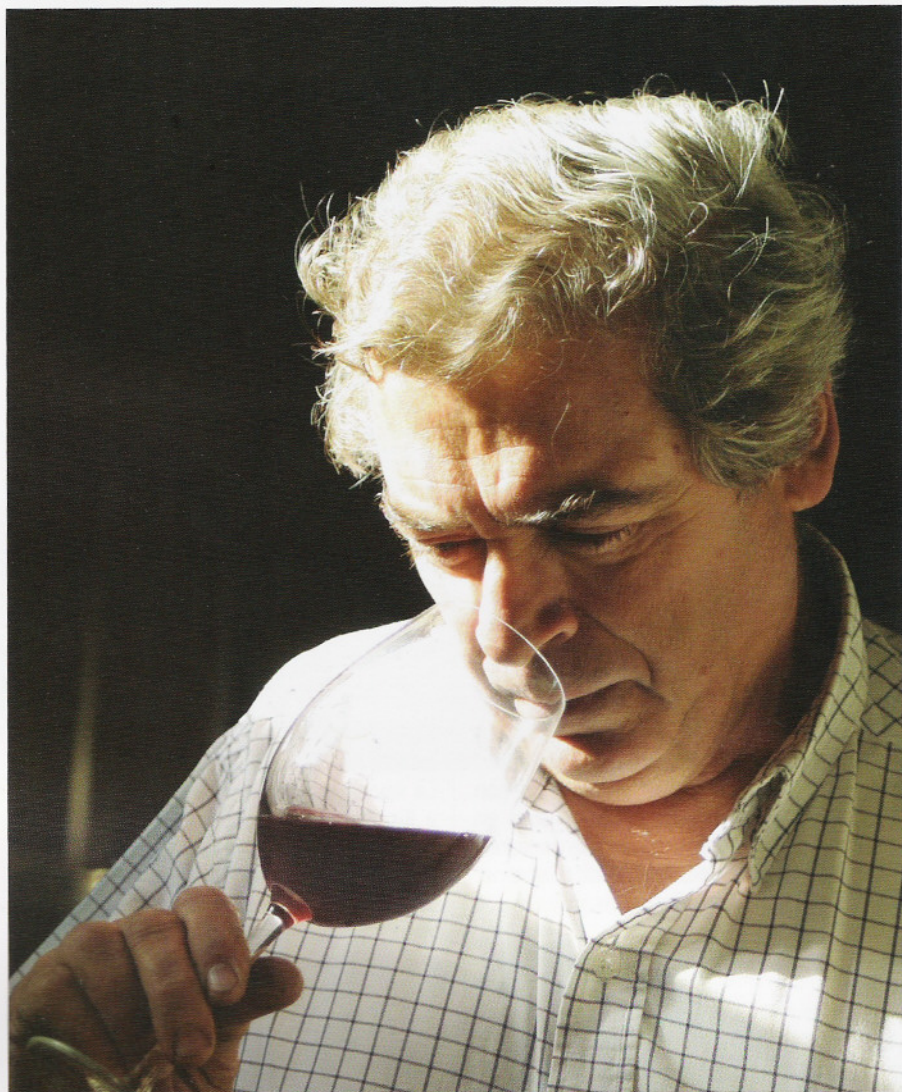
Estepa está encabezada por los cuñados y socios David Prieto y Michael Lean Cole, en tanto su enólogo es Alfredo Nieto, quien tiene varios años de experiencia vinificando en la zona. Las marcas de la empresa son Estepa Frutas, Estepa Clásica, Estepa Agreste, Estepa Tierras y la línea *premium* Estepa Mística.

BODEGA INFINITUS GENERAL ROCA

La época en que Hervé Joyaux Fabre llegó a Río Negro coincidió con la debacle vitivinícola rionegrina sufrida hacia finales de los ochenta y principios de los noventa. Pero eso no amedrentó al audaz viñatero francés,

La bodega Estepa desembarcó en Fernández Oro en 2002, cuando nadie creía que se podía invertir en la zona





ya entonces instalado en Mendoza, quien en 1996 adquirió viñedos y una antigua bodega de la zona de Roca: La Sarita, cuya sólida construcción da cuenta de lo que fue la actividad del vino en la Patagonia décadas atrás.

Las dos fincas que nutren de materia prima a Infinitus están en Allen, tienen 40 años de edad y se encuentran una frente a otra. Entre ambas suman 54 hectáreas de Pinot Gris (Trousseau, en realidad), Semillón, Chardonnay, Malbec, Syrah, Torrontés y Cabernet Sauvignon. La bodega, por su parte, está equipada únicamente con piletas de cemento con epoxi para elaborar 500 mil litros de vinos tintos (el blanco de la marca se elabora en instalaciones de terceros). Cada año, allí se vinifica, se estabiliza y se estaciona brevemente; luego, los caldos viajan a Mendoza para ser fraccionados o criados en barricas. Tamaña sencillez operativa, sin embargo, ha dado sus frutos a través del reconocimiento que la marca tiene en el mercado local, donde sus etiquetas son bien conocidas y apreciadas. El enólogo que maneja el día a día de la bodega es el joven y eficiente Mario Lascano.

BODEGA AGRESTIS GENERAL ROCA

Bajo la conducción del ingeniero Norberto Ghirardelli, un nativo del Alto Valle, Agrestis nació como un pequeño emprendimiento familiar, en 1992, con la compra de una finca de 20 hectáreas que incluía el edificio de una bodega entonces inactiva. En 1994, su titular dio comienzo a la implantación del viñedo, que al día de hoy totaliza 12 hectáreas con las variedades Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet Sauvignon y algo de Gewürztraminer.

Paralelamente, se inició el proceso de reciclado y puesta a punto de la bodega, capaz de producir 35 mil botellas al año. Con esa filosofía, Agrestis continúa elaborando sus vinos en tres únicas variantes: un espumante *chamenoise* clásico de base Chardonnay y Pinot Noir (25 mil botellas), y los varietales tintos Cabernet Sauvignon (7.500 botellas) y Pinot Noir (2.500 botellas). La dedicación total de la familia, sumada a los minúsculos volúmenes de producción, convierte al establecimiento en uno de los más reconocidos regionalmente en su carácter de auténtica

Agrestis nació como un emprendimiento familiar en 1992 de la mano del ingeniero Norberto Ghirardelli. Hoy cuenta con 12 hectáreas plantadas

bodega *boutique*. Haciendo reserva previa y por poca plata, el visitante también puede almorzar allí, probar los vinos y charlar con Ghirardelli, quien además resulta ser un gran conocedor de la historia vitivinícola de Río Negro.

BODEGA CHACRAS DEL SOL GENERAL ROCA

A diferencia de otras bodegas de la región que optaron por las arquitecturas vistosas, Chacras del Sol pasa prácticamente desapercibida ante los ojos del viajero desprevenido, a pesar de encontrarse sobre la colectora de la ruta 22 y a pocos metros de la rotonda principal de General Roca. Así, un simple pero moderno galpón cobija al minúsculo establecimiento de 25 mil litros de capacidad, distribuidos entre pequeños tanques de acero inoxidable y barricas de roble.

Aunque todavía es poco conocida fuera del ámbito regional, la firma cuenta con algunos parámetros de calidad realmente envidiables, empezando por la calidad de las uvas que procesa, compradas cada año en viñedos privilegiados de Ingeniero Huergo y Mainqué. Esta acertada elección tiene que ver con el buen asesoramiento que recibe Raúl Zucchi, el propietario de la empresa, quien deja en manos de Marcelo Miras el manejo de la enología. Chacras del Sol elabora y embotella sus propias marcas Konantü y Wünn ("sol poniente" y "sol naciente", en mapuche), pero allí también se producen los vinos propios de Marcelo Miras, llamados Ocio.

BODEGA CHACRA MAINQUÉ

Cuenta la leyenda que el italiano Piero Incisa Della Rocchetta (de la familia propietaria de la prestigiosa bodega toscana Sassicaia) se quedó enamorado de un Pinot Noir patagónico que le hizo probar su primo y amigo Hans Vinding-Diers, el ya famoso *winemaker* danés, a fines de los noventa. Eso bastó para que Della Rocchetta decidiera hacerse de un viejo viñedo de la variedad situado en Mainqué (junto al de Malbec perteneciente a Noemía), donde, además, construyó una bodega para 30 mil litros, moderna, prolija y funcional, dotada de tanques circulares de cemento (una curiosidad) y barricas de roble. Así todo, la gracia del emprendimiento, sin dudas, está en el viñedo: una finca con registros de implantación que varían entre 1932 y 1955 con algunos sectores más cercanos en el tiempo. De todos modos, como la pro-

riedad era anteriormente explotada por una firma de vinos comunes, su puesta a punto implicó un duro trabajo agronómico, incluyendo injertos (el grado de pureza varietal no era uniforme) y poda rigurosa para bajar la producción a valores razonables en vinos de alta gama.

Desde su primera cosecha, la 2004, Chacra ha venido concentrándose en la exportación, con un lanzamiento comercial en la Argentina realizado el año pasado. Su línea se basa en tres Pinot Noir, cuya nomenclatura responde básicamente a la antigüedad de las vides que los originan. La enología está a cargo de Hans, pero quien pasa por la bodega es atendido, seguramente, por su segundo, Thomas Christen.

BODEGA NOEMÍA VALLE AZUL

Como una zona dentro del Alto Valle del Río Negro, el Valle Azul tiene algunas particularidades que merecen ser destacadas, empezando por su ubicación en el extremo oriental de la región. Se extiende sobre el lado sur del río, justo en la parte en que el relieve de las bardas se invierte por completo: mientras que en todo el Alto Valle la barda sur es frontal y la norte, escalonada; en ese sector la barda norte se hace vertical y se acerca hacia la costa, mientras que la sur se aleja y adquiere un relieve suave. Debido a esta última característica, Hans Vinding-Diers y Noemí Marone Cinzano construyeron allí su soñada bodega Noemía en 2004.

Junto a la bodega de 36 mil litros se levanta un viñedo de implantación reciente, compuesto por cuatro hectáreas de Malbec y una de Merlot y Petit Verdot en partes iguales. Sin embargo, la finca privilegiada de Malbec está en Mainqué y tiene, al igual que en el caso del Pinot Noir de Chacra, sectores plantados en 1932 y 1955, además de algunos cuadros de implantación más reciente. A partir de esa materia prima tan especial, Noemía elabora su línea de tres vinos con un claro enfoque en la variedad emblemática argentina. Actualmente, la bodega exporta alrededor del 85% de su producción, con un remanente bien apreciado en el mercado local.

En la bodega Chacra se elabora el Pinot Noir más caro de la Argentina y uno de los de mayor prestigio. Muchas de sus plantas datan de 1932

DATOS ÚTILES A TENER EN CUENTA

Para visitar las bodegas, el aeropuerto más cercano donde aterrizar es el de la ciudad de Neuquén. Allí, en Cipolletti y General Roca hay algunos hoteles donde alojarse.

Bodega Emilce Notaro: rinot@infovia.com.ar

Bodega Estepa: www.bodegasestepa.com

Bodega Infinitus: www.domainevistalba.com/infinitus

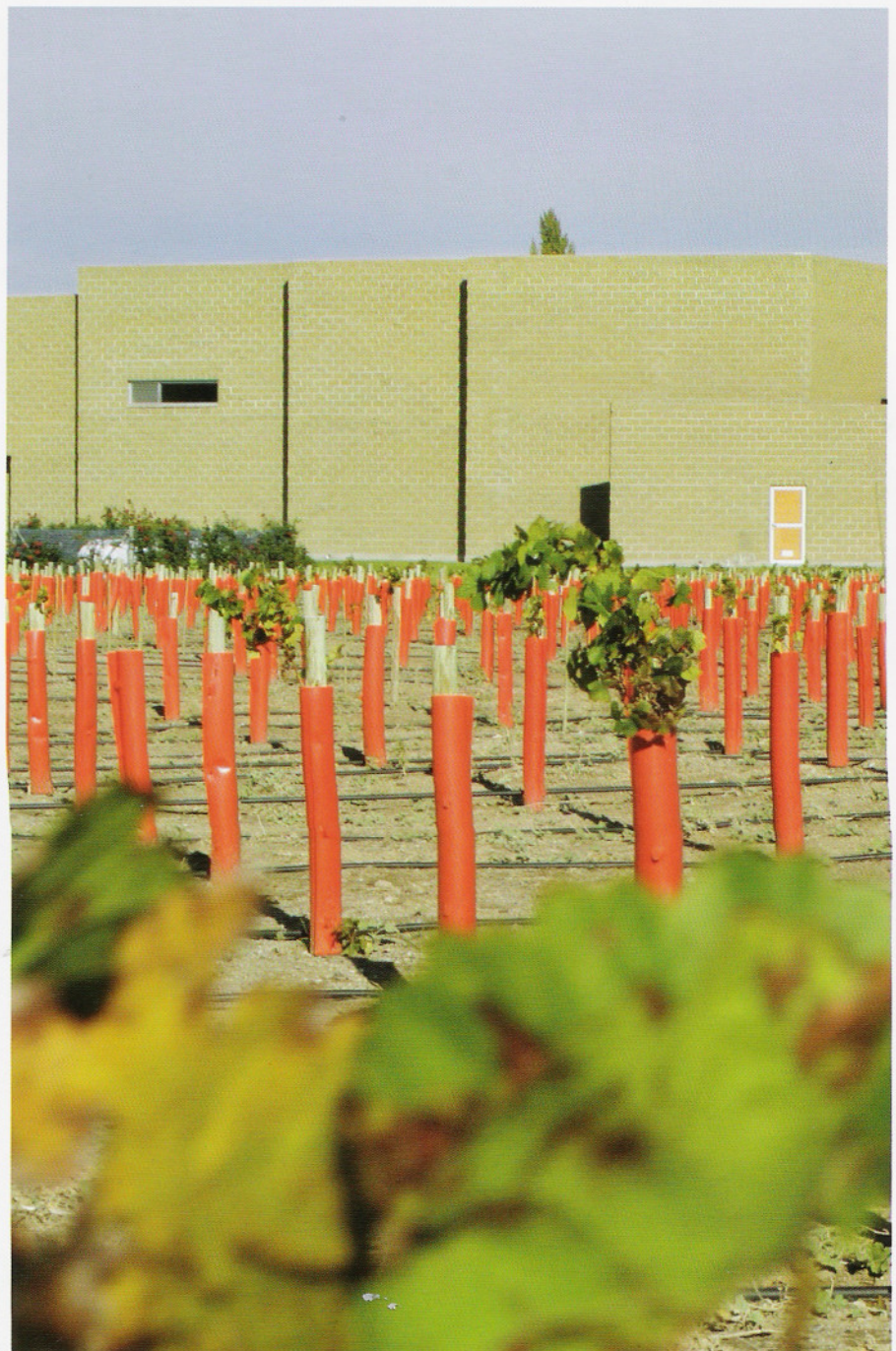
Bodega Humberto Canale: www.bodegahcanale.com

Bodega Agrestis: www.bodegaagrestis.com.ar

Bodega Chacras del Sol: www.chacrasdelsol.com

Bodega Chacra: www.bodegachacra.com

Bodega Noemía: www.bodeganoemia.com



NOTAS DE CATA

DEGUSTACIONES Y CALIFICACIONES

GUSTAVO CHOREN

ORDENADOS POR PRECIO

NOEMÍA MALBEC 2005 NOEMÍA, RÍO NEGRO, \$500

La profundidad, tipicidad y complejidad de este vino resume las condiciones excelentes de la Patagonia para el Malbec, en especial cuando proviene de viñedos antiguos. Su precio es altísimo, y su calidad también.

BEST BUY | RECOMENDADO



CHACRA 32 PINOT NOIR 2006 CHACRA, RÍO NEGRO, \$380

Sin dudas, uno de los grandes Pinot Noir del país, en un estilo que privilegia la frescura y la complejidad primaria. Rasgos de fruta y vegetales, muchos acentos minerales y terrosos. Acidez perfecta.

BEST BUY | RECOMENDADO



CHACRA 55 PINOT NOIR 2006 CHACRA, RÍO NEGRO, \$260

La segunda línea de la casa, con una elaboración y crianza en barricas muy similar, por lo que su diferencia se basa especialmente en la edad de las vides. Muy bueno, también mineral, con algo de especias dulces.

BEST BUY | RECOMENDADO



J. ALBERTO MALBEC 2005 NOEMÍA, RÍO NEGRO, \$170

Retocado con un 5% de Merlot, muestra su fruta intensa pero no cansadora (la acidez natural es fundamental en ese sentido). Otro excelente ejemplar del sur que se puede tomar o guardar durante varios años.

BEST BUY | RECOMENDADO



OCIO PINOT NOIR 2003 CHACRAS DEL SOL, RÍO NEGRO, \$120

Con 36 meses de barrica muy bien llevados, este Pinot Noir se alza como el más complejo, carnoso y opulento de la Argentina. Conviene decantarlo media hora, tras lo cual se vuelve impresionante.

BEST BUY | RECOMENDADO



MARCUS G. RESERVA PINOT NOIR 2005 HUMBERTO CANALE, R. NEGRO, \$105

El primer Pinot patagónico de alta gama, que continúa emparentado con un estilo propio del terruño. De color rojo vivaz y profundo, tiene aromas de confituras, tierra y almendras. Sabor en sintonía, pleno y elegante.

BEST BUY | RECOMENDADO



ESTEPA MÍSTICA MERLOT 2005 ESTEPA, RÍO NEGRO, \$100

Tope de gama con crianza completa en barricas y buen representante del Merlot austral. Profundo, aromático, frutado, carnoso, estructurado, sin perder la delicadeza genética de la uva. Es caro, pero lo vale.

BEST BUY | RECOMENDADO



INFINITUS MERLOT G. RESERVA 2003 INFINITUS, RÍO NEGRO, \$85

Uno de los grandes tintos del Alto Valle, con toda la fuerza y distinción que logra el Merlot en altas latitudes. Rojo bordó intenso pero brillante, aromas plenos de fruta madura y sabor al tono. Para tomar ya o guardar.

BEST BUY | RECOMENDADO



ESTEPA TIERRAS TROUSSEAU 2006 ESTEPA, RÍO NEGRO, \$40

Cepaje francés de la región de Jura, bastante raro, pero muy difundido en Río Negro. Estepa lo elabora como rosado de color salmón claro y buena acidez, muy ligero. Un vino bien distinto, para descubrir.

BEST BUY | RECOMENDADO



WÜNN MERLOT 2003 CHACRAS DEL SOL, RÍO NEGRO, \$40

Corresponde a la línea reserva de la bodega, con añejamiento parcial (40%) en barricas de roble. Tiene aromas y sabores profundos, expansivos y especiados. Vale la pena buscarlo, tanto como pagar su precio.

BEST BUY | RECOMENDADO



HUMBERTO CANALE ESTATE

SAUVIGNON BLANC 2006 HUMBERTO CANALE, RÍO NEGRO, \$35

Lo último en materia de marcas nuevas de Canale. Muestra la acidez mineral del sur bien fundida con capas de fruta, hierbas y vegetales. Blanco muy fresco y estimulante.

BEST BUY | RECOMENDADO



INFINITUS MALBEC SYRAH 2005 INFINITUS, RÍO NEGRO, \$27

Pertenece a la línea más conocida de la bodega. Acertado *blend* en proporción 60/40, que conjuga la fruta del Malbec con las especias del Syrah y da forma a un tinto joven, brioso y elegante.

BEST BUY | RECOMENDADO



NG ESPUMANTE NATURE AGRESTIS, RÍO NEGRO, \$25

La personalidad artesanal y tradicional de este espumante tiene que ver con su color amarillo medio, sus aromas almendrados, tostados, y su gusto intenso, levado, completo. Buen compañero de comidas.

BEST BUY | RECOMENDADO



AGRESTIS CABERNET SAUV. 2005 AGRESTIS, RÍO NEGRO, \$24

Correcto exponente del Cabernet austral, sin astringencias excesivas ni tonos herbáceos. Proveniente de uvas bien maduras, posee colores vivos y aromas frutados, en perfecta concordancia con su precio.

BEST BUY | RECOMENDADO



RIESZ NOTARO MALBEC 2005 EMILCE NOTARO, RÍO NEGRO, \$22

Situado claramente dentro del estilo mencionado: agradable, fluido, jugoso, con la personalidad redonda y amable del Malbec. El precio está muy acorde con lo que ofrece; es un tinto que no desilusiona.

BEST BUY | RECOMENDADO



RIESZ NOTARO PINOT NOIR 2005 EMILCE NOTARO, RÍO NEGRO, \$22

Auténtico Pinot rionegrino de la nueva generación, que suma a su típica fruta roja fresca los tonos minerales y de fruta seca propios del terruño. Algo que también se percibe en su acidez balanceada y su final ágil.

BEST BUY | RECOMENDADO

