

ESTRELLA EMERGENTE DE LA PATAGONIA

RÍO NEGRO

LA CRUZ DEL SUR



Lago Nahuel Huapi, Río Negro.
FOTOGRAFÍA: EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS EN ARGENTINA.

EN EL DENOMINADO ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, DONDE NACE EL RÍO MÁS CAUDALOSO DE LA PATAGONIA, SE COMBINA UNA TRADICIÓN PRODUCTIVA CENTENARIA CON CONDICIONES NATURALES EXCEPCIONALES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DE ALTA GAMA. MAINQUÉ, VALLE AZUL, CHINCHINALES, VILLA REGINA, INGENIERO HUERGO, FERNÁNDEZ ORO O CERVANTES SON PUEBLOS DONDE SE VINIFICAN UVAS PARA LOS GRANDES VINOS DEL SUR ARGENTINO.

TEXTO: MAR ROMERO

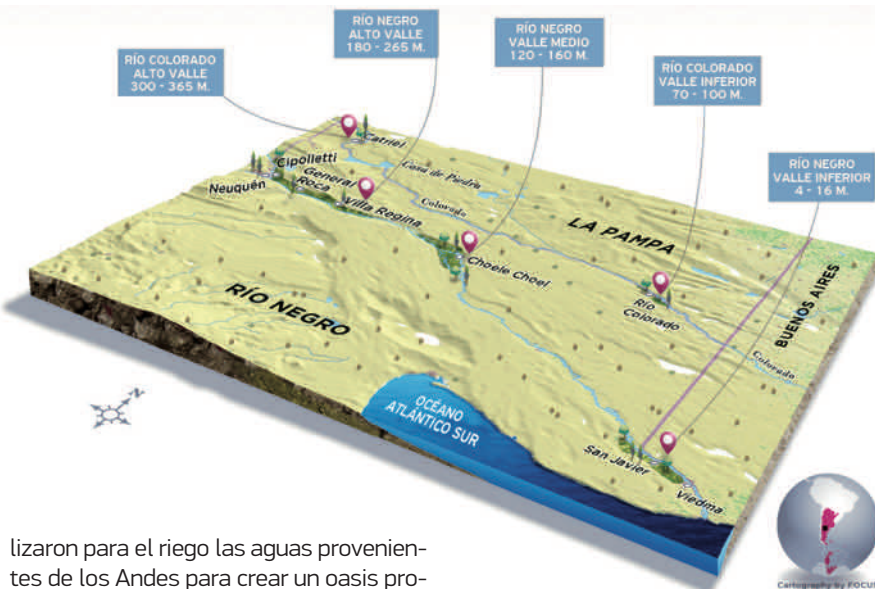
FOTOGRAFÍAS PROPIEDAD DE LAS BODEGAS

La llegada de inversiones, la modernización de tecnologías y el conocimiento de destacados profesionales extranjeros permitieron que el vino argentino diera un importante vuelco cualitativo a partir de la década de los noventa del pasado siglo y empezara a posicionarse en el mundo. Así fue como la uva Malbec se popularizó en Estados Unidos y Mendoza empezó a sonar con fuerza en Europa y en los países vecinos, como Brasil.

Argentina inicia ahora otra etapa, se incorporan zonas de producción, variedades y estilos de vinos. Tan erróneo sería hablar de “vino mendocino” por la generalidad que ello representa, como englobar bajo “Patagonia” múltiples regiones como el Alto Valle del Río Negro, la zona costera del Atlántico o los incipientes y aventurados viñedos de Chubut. Patagonia, es una vasta región que ya cuenta con cuatro provincias vitivinícolas en plena actividad y que se ha desarrollado de manera totalmente independiente en cada uno de sus terruños.

UN OASIS EN EL DESIERTO

En medio de tierras desérticas el Río Negro surca el valle más grande de la Patagonia Argentina. Sus colonizadores cana-



lizaron para el riego las aguas provenientes de los Andes para crear un oasis productivo en profundos suelos francoarcillosos.

El clima es ideal para el cultivo de la vid. Inviernos fríos y veranos secos con gran amplitud térmica. Días luminosos, cálidos y noches muy frescas, permiten la maduración lenta y prolongada de las uvas y el equilibrio entre azúcar y acidez, con muy buena proporción de sustancias aromáticas y una excelente coloración. Los intensos y frecuentes vientos, asociados con la baja precipitación anual y

escasa humedad, son condiciones muy favorables para una viticultura sostenible sin necesidad del uso de agroquímicos.

Un importante factor diferencial de la presencia de los viñedos a lo largo del valle es la protección que las cortinas forestales brindan con respecto a los vientos patagónicos. Los viñedos se encuentran a solamente 250 metros sobre el nivel del mar y el mayor riesgo que en-





frentan lo constituyen las heladas primaverales tardías.

Ubicada en la parte norte de la Patagonia, Río Negro es la cuarta provincia en importancia dentro de la producción viti-

vinícola argentina, con una superficie plantada de 1.674 hectáreas de viñedos que producen unos 45.000 hectolitros por año, menos del uno por ciento del total del país.

En el departamento de General Roca, en lo que se denomina el Alto Valle de Río Negro, se encuentran ubicados los viñedos más antiguos que dieron origen a la vitivinicultura provincial. Un poco más al este, a lo largo del río que desemboca en el océano Atlántico, aparece el Valle Medio, cuyo centro es la isla de Choele Choe y donde también se encuentran viñedos antiguos. El terroir natural ofrece un hábitat ideal para variedades tintas como Merlot, Pinot Noir y Malbec. Entre las blancas destacan Semillón y Sauvignon Blanc. Los vinos de Río Negro son los típicos de las zonas frías, con aromas muy definidos y característicos.

UN POCO DE HISTORIA

En la década de 1920, paralelamente a la producción de alfalfa que comenzaron los primeros colonos, en su mayoría españoles e italianos, y con la llegada de los frutales, el cultivo de la vid fue una de las incorporaciones destacadas. Los chacareros disponían de sus uvas para la producción del vino para el consumo familiar.

A finales de la década comenzaron a elaborar los primeros vinos y se instalaron las primeras bodegas, siguiendo el ejemplo de la gran precursora Humberto Canale. Sin embargo, la plantación de los viñedos se frenó en 1934, cuando la junta reguladora de vinos sancionó una ley nacional motivada por una superproducción vitivinícola que se extendió al Alto Valle. La ley impulsó un impuesto aplicable a cada nueva hectárea de vid, lo que motivó que en esta zona se plantaran frutales, de ahí el auge de la pera y la manzana en esta tierra de dinosaurios.

En los años cincuenta se impulsó la industria vitivinícola con el nacimiento de algunas bodegas. En esos años se puso en marcha una sede del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) para la promoción del desarrollo técnico, económico y social de la zona. En 1958 técnicos franceses de la firma Chandon realizaron estudios con la intención de adquirir en la región 400 hectáreas para producir espumosos a partir de Chardonnay y Pinot Noir. El proyecto no prosperó por temas administrativos, pero el territorio de Río Negro ya era señalado como ideal para la producción de vinos de alta gama.

A pesar de las crisis posteriores, en la década de los setenta por la poca o nula



rentabilidad del viñedo debido a diferentes causas, cabe señalar que, aunque en pequeña escala, siempre existió una vitivinicultura de calidad, que se refugió en pocas bodegas. Son las que han tomado conciencia de la vocación vitivinícola de esta región y han comenzado a reclamar medidas de protección a la calidad, a organismos para la promoción y penetración en los mercados y la plantación de viñedos con la tecnología para la producción de vinos finos y espumosos, aquí llamados champañas. Hoy se puede decir que el Alto Valle es una de las grandes zonas vitivinícolas de Argentina. Cuenta con subzonas bien diferenciadas e identificadas.

BODEGAS HISTÓRICAS

Para adentrarse en la antigua historia viticultora del Alto Valle de Río Negro hay que conocer la bodega Humberto Canale, en General Roca. La familia lleva cinco generaciones elaborando vinos en esta región. Guillermo Barzi Canale es hoy el alma de la bodega más antigua y más importante de la Patagonia. Él reencarna el sueño de su tío abuelo, Humberto Canale, el fundador de esta centenaria empresa, ligada al crecimiento de Argentina y al desarrollo de la zona con la llegada del ferrocarril a principios de 1900.

Fue la primera bodega del país en embotellar un varietal de Semillón, en 1976. Ahora rinde homenaje a sus viejos viñedos con una nueva etiqueta, Humberto Canale Old Vineyard Semillón, elaborada con uvas provenientes de un viñedo plantado en 1942. Cada variedad toma como inspiración las distintas personalidades de los nietos de la familia: Pinot Noir y Riesling asociados a las mujeres de la familia y Malbec inspirado en los varones. Un ejemplo de éxito que ha sabido combinar su legado histórico con la tecnología más moderna en sus vinos de exportación.

La historia de la familia Herzig, de la Bodega Museo La Falda (Cipolletti) ilustra el desarrollo vitivinícola del Alto Valle, iniciado a fines de siglo XIX por inmigrantes europeos. La tercera generación transformó en museo esta bodega fundada en 1910, abriéndola al turista curioso y ávido de leyendas. La bodega llegó a tener 150 hectáreas de viña y a producir un millón de litros de vino al año, con más de 120 personas empleadas de forma directa. Convertida ahora en bodega artesanal, ofrece una propuesta que combina degustación, museo y gastronomía. La economía de Río Negro en pasado y presente, a pocos pasos del centro de la ciudad de Cipolletti.

EN EL VALLE AZUL

Es imprescindible también conocer los viñedos de 1932 y 1955 de la bodega Noemía. La tradición bodeguera de la condesa Noemí Marone Cinzano, (productora de vinos de alta calidad en su propiedad toscana de Argiano) y de su socio y compañero de vida, el enólogo y *winemaker* Hans Vinding Diers (de origen danés, nacido en Stellenbosch, cuna de los mejores vinos de Sudáfrica y formado en Graves, Burdeos, donde su familia poseía Chateau Rahoul y Chateau de Landiras), hizo que reconocieran el potencial de esta tierra árida y esteparia de Valle Azul nada más verlo y quisieran ubicar allí su bodega, donde construyeron también su casa buscando la orientación de los viñedos que cultivan de manera biodinámica. Hans es también el creador de los prestigiosos vinos Chacra de Patagonia, propiedad de Piero Incisa della Rochetta, considerada la bodega que elabora los mejores pinot noir del mundo. Dos de sus vinos están entre los 10 mejores de Argentina para el gurú Robert Parker.

En Noemía han demostrado su respeto por el terroir y el medio ambiente, transmitiendo la identidad de los malbec que elaboran y produciendo vinos únicos. Combinando las vendimias en los dos



hemisferios, se han convertido en embajadores de lujo de Río Negro y de Argentina.

Muy conocida también, la Bodega Favretto (Villa Regina) es productora histórica de vinos en damajuana en esta localidad. En los últimos años y de la mano de Gustavo Favretto, nieto del fundador, se volcó en la producción de vinos de alta gama para dar un viraje y reinventarse, creando una línea de varietales con uva propia y de una región rica y cercana como es la de Valle Azul, a unos 30 kilómetros de Villa Regina.

Para ello, reconvirtieron viñedos e invirtieron en tecnología para abandonar los vinos comunes de mesa y apostar por ediciones limitadas, a veces discontinuas, ya que solo embotellan los vinos que superan los niveles de calidad que se propusieron alcanzar. Las líneas de vinos *premium* tienen un detalle distintivo: algunos barricas, otros duelas o *chips*. La idea es jugar con los elementos disponibles y buscar aromas cada vez más complejos. En este segmento se encuentra la línea Oir (río al revés, por Río Negro). El tinto Ferruccio Favretto, nombre en honor al abuelo y fundador, es el top de la línea, un *coupage* de Malbec de tres añadas distintas.

INSPIRACIÓN FRANCESA

Ubicada a 3 kilómetros al oeste de General Roca, sobre la Ruta Nacional 22 en cercanías de J.J.Gómez, encontramos la Bodega Fabre (General Roca). Después de invertir en Mendoza con la bodega Fabre & Montmayou, Hervé Joyaux Fabre decidió comprar viñedos y una bodega en Río Negro, con el nombre de Infinitus.

En palabras de Joyaux, “los vinos Infinitus expresan los aromas cítricos del Semillón, la elegancia del Chardonnay, el encanto del Malbec patagónico, la fuerza del Cabernet Sauvignon y la redondez del Merlot”.

En esta dura tierra utilizan la misma tradición y *savoir faire* de Burdeos como lo hacen en Mendoza. Las viñas se culti-

van de forma sostenible para respetar y obtener la máxima expresión del *terroir*. En noviembre, parte de la cosecha a veces se sacrifica con el fin de obtener la mejor concentración y maduración. Todos sus vinos se envejecen en tanques y en barricas de roble francés durante doce meses.

PRESENCIA ESPAÑOLA

También hay pequeños proyectos vitivinícolas como la Bodega del Río Elorza (Fernández Oro), una bodega boutique de vanguardia para elaborar vinos de alta gama con uvas de su propia finca, adquirida en 2001. Cuarenta hectáreas en Colonia Lucinda, donde había existido un viñedo plantado en las primeras décadas del siglo XX. En 2004 iniciaron las tareas de recuperación de las antiguas viñas casi centenarias hasta entonces abandonadas y plantaron veinte hectáreas con clones especialmente seleccionados de Malbec, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc y Chardonnay, adaptados al terruño patagónico.

Para cumplir sus objetivos sumaron la capacidad del reconocido Hans Vinding-Diers y un grupo de excelentes profesionales que acompañan la pasión por hacer grandes vinos, entre los que se encuen-

EL CLIMA ES IDEAL PARA EL CULTIVO DE LA VID. INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS SECOS CON GRAN AMPLITUD TÉRMICA. DÍAS LUMINOSOS, CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRESCAS, PERMITEN LA MADURACIÓN LENTA Y PROLONGADA DE LAS UVAS Y EL EQUILIBRIO ENTRE AZÚCAR Y ACIDEZ



tran el Ingeniero agrónomo Marcelo Casazza y el enólogo Agustín Ezequiel Lombroni.

Fue fácil el acuerdo de colaboración entre la familia del Río Elorza y la familia española López Montero, propietaria de la bodega Verum en Tomelloso (Ciudad Real), para dar forma al proyecto Verum by Verum al que también ha acompañado durante estos años Hans Vinding-Diers, con el que parece haberse concluido la colaboración ya que no les acompañará en la vendimia de 2020.

En 2016 el enólogo Elías López Montero encontró una parcela que curiosamente tenía el mismo nombre de su madre María Victoria y se enamoró de ella. Quizás pensó que era un buen presagio, después de conocer las condiciones que se dan en esta glamurosa región para el cultivo de la vid. Hoy su vino María Victoria Malbec ha cumplido cuatro vendimias. Un malbec diferente al de tierras mendocinas, con menor grado alcohólico y mayor acidez.

Para completar la gama está preparando un chardonnay fermentado en barrica de 500 litros del que saldrán al mercado unas 1.500 botellas en unos meses y un pinot noir elaborado con madera y acero que tardará algo más en comercia-

lizarse. Bodegas y Viñedos Verum, se ha convertido así en la primera bodega española en elaborar en la región austral argentina.

PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Los viñedos y la bodega Agrestis (General Roca), propiedad de una familia tradicional del Valle, se encuentran ubicados a tres kilómetros de la ciudad de General Roca. Todas las uvas que se utilizan para elaborar los vinos de Agrestis provienen de su propio viñedo. Con cepas importadas de Francia, están dedicados a la producción de vinos espumosos naturales mediante el método tradicional de fer-

mentación en botellas y vinos tranquilos varietales.

Las variedades cultivadas son Chardonnay y Pinot Noir, destinadas a la elaboración de los espumosos, y Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Merlot para la elaboración de vinos finos varietales. Su ma una pequeña viña de Gewürztraminer que aún no está en producción.

Actualmente su producción anual es de 20.000 botellas de Vino Espumante Nature, 5.000 botellas de Rosé Nature, 3.000 botellas de Pinot Noir, 5.000 de Cabernet Sauvignon y 2.000 de Chardonnay.

Bodegas Gennari (General Fernández Oro), es una histórica de Río Negro. Si bien el universo productivo de la familia son las frutas secas desde 1957, también han girado hacia la apertura de un mercado de productos más novedosos conocidos en casi todo el país, sin dejar de lado la elaboración de vinos. El fundador, Emilio Gennari, empezó vendiendo damajuanas de tinto de Malbec en la zona, en un tiempo en el que solamente se vendía vino rosado. Había heredado 17 hectáreas de esa cepa y con esa novedad se supo hacer un hueco en el mercado. La bodega, liderada hoy por la segunda generación, sus hijos Osvaldo y Ana, tiene tres líneas de vinos, Familia Gennari, Garrón

UBICADA EN LA PARTE NORTE DE LA PATAGONIA, RÍO NEGRO ES LA CUARTA PROVINCIA EN IMPORTANCIA DENTRO DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA ARGENTINA, CON UNA SUPERFICIE PLANTADA DE 1.674 HECTÁREAS DE VIÑEDOS QUE PRODUCEN UNOS 45.000 HECTOLITROS POR AÑO, MENOS DEL UNO POR CIENTO DEL TOTAL DEL PAÍS.



de Piedra y Parada 81, de viñedos de 80 años en la zona de Barda. Elaboran entre setenta mil y noventa mil litros.

Marcelo Miras es uno de los mejores enólogos de la Patagonia y eslabón fundamental en la historia del vino de Río Negro. Además de su proyecto familiar, la bodega Miras (General Fernández Oro), es el director de vitivinicultura de la provincia. Su trabajo como enólogo jefe de un gigante patagónico como la Bodega del Fin del Mundo, al lado de Michel Rolland, le permitió conocer a gran parte de los productores de uva, con los que estuvo trabajando durante años para incluirlos dentro de su proyecto personal.

Marcelo es el creador de un estilo propio que ha sabido rescatar cepas olvidadas y promocionar varietales que poca gente defendía hasta hace poco en Río Negro, como la Merlot. Defiende también la Malbec para obtener vinos de calidad, tanto jóvenes como de crianza, que expresan la mineralidad típica de la Patagonia. Ha sido uno de los grandes precursores del Cabernet Franc, variedad de la que destaca su gran poder de adaptación al *terroir* y por los vinos que se pueden obtener en distintos estilos.

Siempre había comprado para su bodega uvas de viñedos situados en las mejo-

res zonas del Alto Valle. 2014 fue la primera vendimia en la que incorporó uvas de un viñedo de veinte años de antigüedad de la micro-región de Cervantes, propiedad de su hijo Pablo. Fue la primera cosecha con viñedo familiar propio. Se consolida a través de un estilo que ha sabido conjugar la fruta con el uso racional de la madera, que da como resultado vinos francos y expresivos sin excesos. Su futuro está en seguir creciendo, manteniendo casi de manera obsesiva, la calidad. Los vinos de su bodega se exportan a EE.UU., Canadá, Brasil, Perú, Bolivia, Chile, Bélgica, Dinamarca, Alemania y China.

AGRICULTURA SOSTENIBLE

Otra bodega familiar es Finca Aniello (Mainque), con uno de los viñedos más espectaculares de la Patagonia argentina. Comenzó en 2010 comprando una finca llamada 006, plantada en el distrito de Mainque en 1998. La heterogeneidad de sus suelos les permite cosechar la misma variedad (Malbec y Merlot) en tres momentos distintos dando como resultado vinos diferentes y complementarios entre sí. En una segunda etapa compraron una vieja bodega de la zona, construida en 1927, con una hectárea de

viñedos plantados en 1932 y cuatro hectáreas plantadas en 1947, de una selección masal de Malbec prefiloxérica, actualmente en proceso de reciclado y recuperación.

Agricultura sostenible y manejo integrado del viñedo, junto a proyectos de disminución de la huella de carbono son el camino que eligió esta familia de raíces italianas por respeto a la naturaleza, y como legado a sus futuras generaciones.

Así las cosas, este es el panorama de la diversidad actual con la que ha llegado el sentido del lugar. Todo el conocimiento, adquirido en esta historia relativamente reciente, se enriquece ahora con una mirada propia que busca reflejar lugares que son algo más que suelo y altura. A eso se suma la interpretación del hombre. La lectura que hace cada productor está siendo determinante en el estilo de los vinos modernos de Río Negro. ■

Nuestro agradecimiento por su ayuda a Marcelo Miras, director de vitivinicultura de la provincia de Río Negro, y a Laureano Gallegos, director de comunicación de vinos de Río Negro. Y a las distintas bodegas por sus fotos.

