



TEXTO Y FOTOS:  
Rafael Chirbes

**E**n 1987, Luján de Cuyo, en la provincia de Mendoza, iniciaba un camino sembrado de obstáculos para conseguir la primera Denominación de Origen Controlada de la República Argentina. La comarca marcaba, una vez más, su posición de vanguardia en el vino del país. Por sus magníficas características de clima y suelo, y por el prestigio de la variedad malbec, Luján de Cuyo ha sido tradicionalmente conocida entre los comerciantes y entendidos del vino como "Primera Zona". Hoy, cuando empiezan a aparecer las primeras elaboraciones acogidas a la D.O.C., lucha por mantener esa posición de respeto en cabeza de los vinos argentinos.

En dirección sudoeste, camino de Luján de Cuyo desde la capital mendocina (situada a poco más de un cuarto de hora de trayecto en automóvil), se extiende un paisaje ameno, en el que se mezclan las chacras o pequeñas viviendas suburbanas, rodeadas de parcelas de jardín; las huertas y las plantaciones de frutales (que florecían en los últimos días de septiembre cuando SOBREMESA recorrió la zona), las pequeñas naves industriales, y, sobre todo, los olivos y viñedos, a veces plantados al alimón: las alineaciones de pos-

tes, los hilos de alambre de las espalderas que soportan las plantas de la vid y las redes que las protegen de los frecuentes pedriscos de la región, bajo las copas plateadas de los olivos.

Hay un toque italiano en el conjunto paisajístico: al visitante pueden recordarle a la región del Friuli estos campos fértiles que se extienden siguiendo el pie de monte de la imponente cordillera de los Andes, con sus recortadas alineaciones de picos nevados sobre los que destacan por su majestad el hermosísimo Plata, que sobrepasa los seis mil metros de altura, o, más al sur, el Tupungato, con su inconfundible silueta volcánica de cono truncado. Detrás del Plata, en algún lugar que el ojo no alcanza a ver, se levanta a más de siete mil metros de altura el Aconcagua, el techo de América.

Claro que la comparación con el Friuli italiano adquiere de inmediato la categoría de espejismo. Bajo el telón de nieve de la gigantesca cordillera que cierra el paisaje de norte a sur, se extienden desolados roqueñales, y cuando la nieve termina en la ladera de las montañas, se suceden los pedregales, las extensiones desérticas, que nada tienen que ver con las boscosas laderas alpinas que cierran el horizonte friulano. Sólo más abajo, en el





reborde de la cordillera, empieza la vegetación: los cultivos, las hileras de álamos junto a los caminos y acequias, los frondosos árboles semitropicales en las plazas y parques de las poblaciones. Pero es una vegetación cuyo origen tiene fecha no demasiado lejana en la historia, más fruto de la voluntad de los habitantes de la región que de la generosidad de la naturaleza.

El hombre ha ido canalizado en los últimos siglos el agua del río Mendoza, procedente de los deshielos andinos, y ha creado una red de acequias, mediante las cuales ha hecho nacer un inmenso oasis artificial que el visitante puede descubrir desde el aire, emergiendo entre la desértica llanura y la cordillera a medida que el avión procedente de Buenos Aires se acerca al aeropuerto capitalino.

En realidad, la provincia de Mendoza es un gigantesco desierto de ciento cincuenta mil kilómetros cuadrados de los que sólo un cuatro por cien ha sido convertido en regadío por varias generaciones de colonos que han exprimido al límite los recursos hídricos que proporcionan los deshielos de la cordillera. Hoy, se regula con rigor la extensión de los regadíos y se ha paralizado la perforación de nuevos pozos que podrían contaminar la capa freática. Parece que el oasis ha alcanzado su extensión óptima y que la mancha de verde al pie de la desolada cordillera ya no puede crecer más. El área de Mendoza y las ciudades de su entorno (el Gran Mendoza), entre las que se encuentra Luján de Cuyo, sufre una intensa presión demográfica y un importante desgaste hídrico. Agricultura y población luchan por el control del uso del agua y también, como lógica consecuencia, de los terrenos fértiles. De hecho, muchos de los cultivos -incluidos los de la vid- han sido desmantelados en los últimos años para dejar paso a zonas residenciales, sobre todo en distritos como Chacras de Goria y en otros que limitan con los suburbios de la capital. La presencia de inmensas bolsas de petróleo en el subsuelo de la región y la proliferación de pozos extracto-

res, así como las actividades de una gigantesca refinería han venido a hacer aún más frágil el equilibrio del oasis mendocino.

El sistema de regadíos fue iniciado por los indios huarpes en época precolonial. Hay restos de esas canalizaciones. Tras la fundación en 1561 de la ciudad de Mendoza por Don Pedro del Castillo, y por decreto del entonces capitán de Cuyo, don Juan Jufre, se repartieron tierras entre los capitanes del ejército y se iniciaron los primeros cultivos, al parecer consolidando y extendiendo los toscos sistemas de riego construidos por los huarpes. El visitante curioso aún puede ver parte de esos canales coloniales, incluido el llamado Dique de los Españoles. Para entonces, ya había llegado la vid a Argentina, traída por un sacerdote de La Serena, en Chile, el Padre Cedrón o Cidron, considerado fundador de la viticultura nacional. Según los técnicos, esas uvas corresponderían a las que hoy se conocen como criollas en Argentina y serían equivalentes a las llamadas país en Chile, y misión en California. Pero la superficie de cultivo de la región de Mendoza era más bien reducida: El oasis mendocino no hubiera podido existir de no haber sido por las obras que emprendió a fines del pasado siglo (1888), bajo el mandato del gobernador Tiburcio Benegas, el ingeniero italiano Cesar Cipolletti: un sistema de compuertas que desvían las aguas del río Mendoza y las distribuyen por todo el territorio agrícola mediante un calculado sistema capilar de canales y acequias. Junto a dichas compuertas, en el llamado Dique Cipolletti, se levanta en el distrito de Luján de Cuyo el monumento a este prócer que dedicó lo mejor de su vida a irrigar las duras estepas mendocinas, donde el agua de lluvia caía apenas alcanza en muchos puntos los ciento setenta y cinco milímetros por año (con frecuencia, en forma de granizo), una cantidad que ni siquiera permitiría un cultivo tan resistente como el de la vid de no ser por los periódicos y regulados aportes de agua de regadío con los que se nutre a las cepas.

EL VINO DE UN PAÍS ES SU PAÍS...  
CONCENTRADO EN UNA COPA...



Este vino es un  
exponente de lo mejor  
del Ampurdán.  
Sus paisajes, el aroma de sus  
campos, esa Tramontana  
que marca el carácter  
de sus gentes ...  
Con el Gran Claustro  
hemos pretendido unir las  
mejores sensaciones  
de tan bella  
comarca.

Medalla de Oro en el Challenge  
International du Vin 2000, París  
Vencedor Prix Excellence Civart 2000  
Medalla de Plata en el Concours  
Mondial 2000, Bruselas

  
**CASTILLO  
PERELADA**  
CAVAS Y VINOS

Tel.: +34 93 223 3022  
www.perelada.com  
e-mail: perelada@castilloperelada.com



ron la vitivinicultura de Mendoza, no conviene olvidar los nombres de dos personajes decisivos: el gobernador Tiburcio Benegas, que sentó las bases de los modernos avances enológicos, y el agrónomo francés Aimé Pouget, quien importó las primeras variedades nobles francesas en torno a 1850, después de haber experimentado con ellas en Chile (siempre esa presencia de Chi-

Otros hitos en el auge de la viticultura de Mendoza fueron la inauguración en 1885 del ferrocarril que unía la capital provincial con Buenos Aires: cara y cruz de los vinos de la región que han buscado con frecuencia independizarse de la burocracia porteña y abrir paso a sus exportaciones a través de los Andes, por la ruta Panamericana, hasta el puerto chileno de Valparaíso. La lejanía de la capital, a más de mil kilómetros de semidesérticas llanuras de distancia, y el hecho de que el vino de Mendoza lo hayan gestionado los comerciantes y exportadores porteños, y consumido los lejanos habitantes de la gran ciudad, ha sido uno de los calvarios que, según los mendocinos, ha sufrido su viticultura. "No es fácil tener el



En la foto superior, la tercera y la cuarta generación de los Cabrini. Sobre estas líneas, Carlos Catania y Silvia Avagnina de del Monte, del INTA. Debajo, un trabajador de la finca Los Nobles y en la foto inferior, Ricardo González, jefe de exportación de Lagarde

le que enseña su espalda, alejándose en el camino unos pasos por delante).

A principios del siglo XX, y gracias, en parte, al cúmulo de circunstancias enumerado, Mendoza se convirtió en la gran productora de vino del país, viviendo una fiebre de plantaciones que las cifras de las estadísticas recogen con claridad y que, en parte, tienen que ver con los movimientos políticos y las convulsiones bélicas europeas. 6.000 hectáreas de viñedo en la región, en 1890. 45.000, en 1910. 100.000, en 1936. 190.000, en 1963. La década de los setenta de nuestro siglo marca el vértice de la superficie del viñedo mendocino, con 250.000 hectáreas. Y aún hoy, de Mendoza sale más del setenta

por cien de todo el vino que se elabora en la República Argentina. En esa gran cuba nacional, la región de San Juan se queda con más del veinte, y las otras zonas (Salta, Río Negro, La Rioja) no añadan entre todas más que un ocho por ciento.

Pero los años de furor vitícola -la década de los setenta- abren paradójicamente el inicio de la decadencia. La República Argentina producía, sobre todo, grandes, y, en una carrera en busca de la cantidad (intentaba aplacar la sed de una población que, en un país ganadero, consumía noventa y dos litros por habitante y año, frente a ochenta y tres de leche), olvidó sus variedades nobles para dedicarse a vinificar otras de dudoso valor organoléptico, como la criolla, de la que se obtenían rendimientos cuatro y cinco veces superiores a los que podía dar una malbec, o una cabernet. A aquellos inmoderados consumidores de vino parecía darles igual qué era lo que bebían, siempre que apareciera etiquetado como vino. Sólo un sector reducidísimo de la oligarquía se preocupaba por la calidad de los vinos que consumía, y, para ello, buscaba provisionarse sin mayor problema en Francia. De hecho, los hábitos de esa clase dejarán una secuela en los estilos del vino argentino, reflejada en sus etiquetas (a veces, puro nominalismo: sólo etiquetas sin el estilo de vino al que se refieren), y se llamarán descaradamente borjoñas, burdeos o champañas.

Entre tanto, el cuarto país productor del mundo no había clasificado su mapa vitícola, ni de suelos, ni había definido sus variedades preferenciales; es más, ni siquiera había confeccionado un catálogo de variedades. Se llamaba tempranillo a algo que no era tempranillo, riesling a lo que resultaba ser un chardonnay, y sangiovese a la que acababa siendo un refresco. Cada emigrante se había traído en el barco bajo el brazo sus palitos de vid de la variedad que se cultivaba en su pueblo, en la lejana Toscana, en Sicilia, en Calabria, o en Navarra, y con ellos el nombre que allí se le daba, o el que él creía que se le daba. El resultado fue una

auténtica selva de variedades y, dentro de cada variedad, una babel de clones, cuyas evoluciones culturales o en la fase de vinificación nadie se había preocupado por estudiar. Lo que no evita que un descendiente de cuarta generación de aquellos emigrantes, Fernando Luis Cabrini (así, "Cuarta generación", se llama el vino que elabora), de Bodegas Cabrini, en Luján de Cuyo, una de las que forman el Consejo Regulador de la D.O.C., valore el trabajo de aquellos hombres: "Los emigrantes italianos y españoles hicieron un trabajo extraordinario. Sin conocimientos científicos, sólo por su experiencia, por su intuición, plantaron en Luján, en Tupungato, en Maipú, las mejores variedades finas, la malbec, la sémillon, que con el correr del tiempo se han ido eliminando porque la urbanización le ha ganado el terreno a la agricultura. Ahora, nuestra generación ha rescatado la malbec que plantaron nuestros abuelos, porque nos hemos dado cuenta de que ellos tenían razón."

No sólo fue el crecimiento urbanístico. El mundo de la vitivinicultura argentina tiene pendiente una severa autocritica. En realidad, el cambio de hábitos, con la introducción de la cerveza y otros alcoholes en el consumo de la población, vino a agravar una crisis estructural de la viticultura, que se mezcló con la crisis económica de los años de la dictadura. Los precios de la uva se demuyeron. Las doscientas cincuenta mil hectáreas mendocinas de 1977 quedaron reducidas a ciento cincuenta mil en 1992. Y lo peor fue que el arranque de viñedos no había sido una planificada opción para deshacerse de las peores plantaciones; una reforma de la viticultura al estilo del que se llevó a cabo en algunos países europeos; sino justo lo contrario. En un mercado que no valoraba la calidad, los viñedos de variedades nobles y de escaso rendimiento fueron los primeros en desaparecer sustituidos por otros cultivos, o como bien dice el joven Cabrini, devorados por la presión urbanística que amenaza la agricultura del oasis del piedemonte andino.

El ingeniero y enólogo de Luján de Cuyo, Salvador Biondolillo da algunos datos acerca de lo que ocurrió por entonces: "Hace veinte años había en Mendoza 58.000 hectáreas de Malbec. Hoy apenas quedan 9.200, de las cuales la mitad aquí, en Luján. Fue el gran desastre de la viticultura argentina. Hoy se paga a ochenta o noventa centavos, hasta a un dólar el kilo de uva se puede pagar. Pero en los años ochenta se llegó a pagar a seis y siete centavos y daba lo mismo que fuera nuestra malbec, o el cabernet o la criolla. Además, por lo que se refiere a los consumidores, todo el mundo pedía blancos. Se hacían blancos escurridos a partir de variedades nobles. ¡Blancos de malbec y de cabernet! En esas condiciones, ¿quién podía permitirse cultivar un viñedo de calidad? Se vinieron abajo muchas bodegas y otras quedaron en manos de grandes grupos. Los norteamericanos pedían mostos, y los bodegueros se los vendían." Biondolillo vivió en sus propias carnes esa crisis. Sabe de lo que habla. El distrito de Luján de Cuyo reaccionó por su cuenta a la crisis, planteando, en 1987, la necesidad de crear una Denominación de Origen Controlada que protegiera sus elaboraciones de vinos finos.

Desde siempre, los comerciantes y consumidores de vino argentino habían denominado al departamento de Luján de Cuyo la "Primera Zona", distinguiéndolo como un lugar privilegiado para el cultivo de la vid. Su prestigio dentro de Argentina se ha basado tradicionalmente en una multiplicidad de factores. En primer lugar, razones geográficas: la presencia de unos suelos austeros en los que la leve capa franco arenosa y arcillosa se extiende apenas sobre un lecho de gravas y cantos rodados procedentes de los efectos erosivos que sobre la cordillera han ejercido la acción del viento o de las aguas de los deshielos, traídas sobre todo por el río Mendoza: el río Mendoza recorre la sierra a lo largo de casi cien kilómetros por una zona de ventisqueros y glaciares que le proporcionan gran parte de su caudal; una



comercio, el punto de exportación y los clientes a más de mil kilómetros de distancia", se quejan los comerciales de las bodegas. En eso, Chile -según ellos- les ha llevado siempre la delantera por su agilidad, por su capacidad para conectar con el mundo entero a través de sus rutas marítimas.

Pero, siguiendo con la enumeración de esos hitos que teje-



Ctra N. 122 Aranda - Valladolid, km. 325  
47350 QUINTANILLA DE ONÉSIMO (Valladolid)  
Tlfno. 983 681 146 Fax 983 681 147  
www.arzuaganavarro.com  
e.mail: bodeg@arzuaganavarro.com

escasísima humedad relativa, apenas del cincuenta al sesenta por cien, que le otorga gran luminosidad al paisaje y que, por esa razón, ejerce unos beneficiosos efectos sobre los polifenoles influyendo en los intensos colores que son capaces de desarrollar sus vinos; una amplia oscilación térmica que puede superar los quince grados diarios, lo que, en esta zona ardiente, permite que los suelos se enfríen durante la noche evitando las sobremaduraciones que castigan a otros distritos de mendocinos. Además, mientras que en otras zonas la altura de los viñedos ronda o apenas supera los setecientos metros (con lo que sufren más los fuertes calores durante los meses de verano), en Luján de Cuyo las plantaciones ascienden suavemente por las laderas de la sierra hasta superar en algunos lugares los mil cien metros, lo que los convierte en uno de los viñedos más altos del mundo: esa privilegiada altitud les permite un clima más benévolo (seis o siete grados de temperatura por debajo de los que registra la capital mendocina en los meses más cálidos), así como también, debido a la inclinación del terreno a la que hemos aludido, un mejor drenaje.

Pero, sobre todo, ha contado siempre Luján de Cuyo con el prestigio de que ha gozado su variedad, la malbec, entre los sectores más exigentes de consumidores argentinos. Se trata de una uva que, llegada al país hace más de un siglo desde las regiones francesas de Burdeos y Cahors, ha encontrado en las alturas de Luján de Cuyo un espacio privilegiado en el que desarrolla potencialidades que ni siquiera se intuían en sus regiones originarias. Cristina Pandolfi, del Instituto del Vino de Mendoza, una mujer activa, presente en todos los simposios vinícolas internacionales, y a quien el vino argentino debe mucho en su última renovación, la define así: "La malbec es una variedad poco plástica, difícil. Y ha encontrado aquí su espacio, el sitio en el que desarrollar sus mejores cualidades. Es casi un milagro, porque en Burdeos y en otros lugares se la usa sólo para

cortes, en compañía de otras variedades nobles. La malbec no es como la cabernet, o como la chardonnay, que son variedades dúctiles que dan buenos resultados en cualquier parte, lo mismo en Israel, que en Australia o en Sudáfrica".

De la misma opinión es Carlos Catania, ingeniero en el Centro de Estudios Enológicos del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria): "En Luján de Cuyo, la malbec encuentra su medio. Es un cepaje que necesita amplitud térmica. Y acá hace



Alberto Héctor Arizu, de bodegas Luigi Bosca, y su hijo, Gustavo. Debajo, Salvador Biondolillo, conocido enólogo de la zona

je. En caso contrario, la planta desarrolla demasiado vigor. El riego debe hacerse por surcos en pendiente, porque, de ese modo, como la tierra de Luján es arcillosa, el agua no penetra mucho. Todo eso ayuda a que la planta se quede pequeña y dé lo mejor de sí misma: esos aromas de ciruela roja y taninos muy dulces, que hacen que entre dulcemente en la boca a pesar de que, si luego se analiza el vino, se descubre que tiene poco azúcar, y luego está el color tan especial de la variedad: ese intenso color violeta; es el cepaje que más color violeta tiene". Para Catania,

calor en verano, pero la temperatura media máxima no debe superar los treinta grados. Si no, empieza a tener problemas. Si no tiene amplitud térmica pierde acidez y color. No reacciona igual en la zona de Vistalba, que está casi a mil doscientos metros de altura, que en Drummond, que está a ochocientos. Siempre se dijo en Luján que el punto cero de la malbec se encontraba en Vistalba y en Las Compuertas, los dos lugares más altos del distrito. Tenían razón. Y, además, las cepas tienen que plantarse en desnivel, en espaldera pequeña, sobre un suelo con buen drena-



Sobre estas líneas, Cristina Pandolfi, Abajo, Hervé Joyaux de Fabre y Diane Monjeim

las elaboraciones de malbec piden buen contenido en alcohol ("el ideal está en trece grados y medio de alcohol") y "maceraciones largas, de veintiocho o treinta días, para que la uva dé todo lo que lleva dentro"

Catania lleva años trabajando en el INTA, en la selección de clones de malbec. Intenta recomponer los clones, "porque los productores seleccionaron durante años los malbec más productivos, no los de mejores cualidades". Según él, "hay más de cua-



renta clones distintos de malbec, que, en las mismas condiciones de cultivo, pueden rendir hasta cinco quintales hectárea hasta cincuenta quintales hectárea". Con su visión acerca de las cualidades de la variedad en Luján coincide Ricardo González, encargado de exportaciones de Lagarde, la bodega que pertenece a la poderosa familia Pescarmona, propietaria de industrias de metalmecánica, de compañías de seguros y de una red de comunicaciones por satélite extendida por toda Latinoamérica y USA. Una de las mayores fortunas argentinas, para la que la bodega -que, sin embargo, vive y crece a partir de sus propios recursos- es un signo de prestigio (elaboran en torno a seis mil botellas de un vino en exclusiva para su club de amigos y clientes, bajo la etiqueta "Henry", además de las marcas comerciales). La experiencia de Ricardo González en el mundo del vino le ha enseñado que "los mejores cabernet sauvignon de Mendoza proceden de Maipú; los mejores malbec, de Luján de Cuyo; los mejores pinot noir y chardonnay, de Tupungato; y la mejor bonarda, de San Carlos".

El ingeniero Alberto Arizu, presidente de la DOC Luján de Cuyo, y, junto a su hermano Roberto, uno de los principales impulsores de la denominación, está convencido de que ese prestigio de la malbec de Luján es el que ha permitido la apuesta por la especificidad de una denominación de origen propia: "contábamos con todos los elementos sobre los que se levanta el concepto de DOC: territorio, variedad y prestigio. Porque eso es lo que uno busca, lo que yo busco cuando viajo a Europa y quiero visitar las DOC de Francia o de Alemania. Un prestigio, una tradición, una historia. El aroma de una variedad de uvas en su medio idóneo".

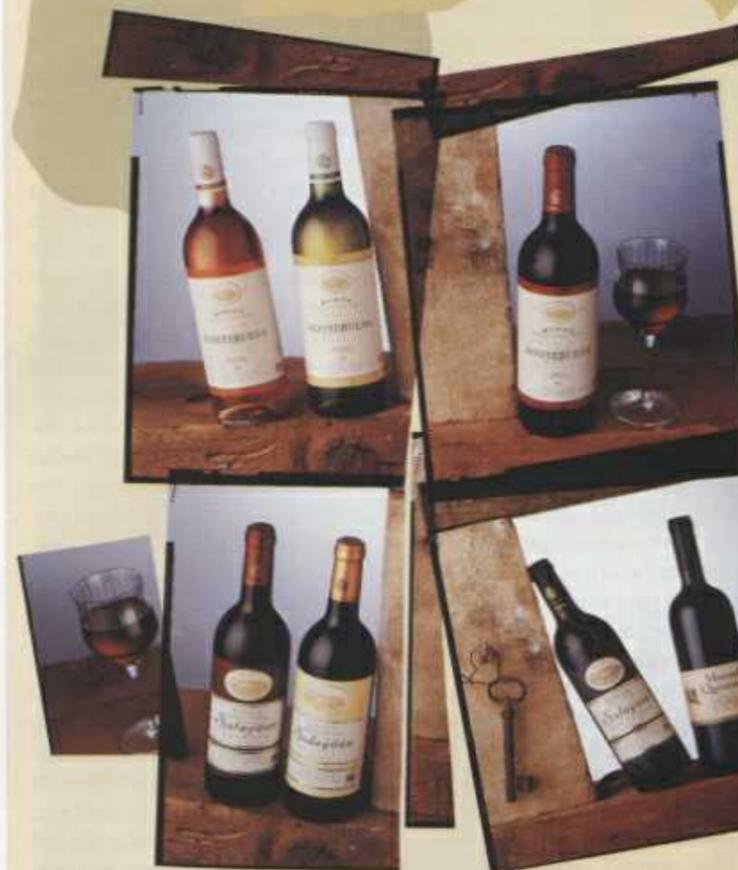
No es intrascendente, en un país como la República Argentina, con esa auténtica selva de variedades (Luigi Bosca, la bodega de los Arizu, elabora nueve variedades diferentes) entre las que se mueven viticultores, comerciantes y consumidores, contar con

un prestigio arraigado a partir de una uva. Sólo La Rioja, en el norte de Argentina, cuenta con un capital parecido, la torrонтés, para los vinos blancos. Al este, los uruguayos han basado la originalidad de su nuevo mercado de vinos en la tinta tannat, mientras que, al oeste, los chilenos, más influidos por Europa (y últimamente por USA) vinifican a partir de cabernets, chardonnays y otras variedades igualmente extendidas en todo el mundo. Incluso en la propia Argentina ha calado la moda americana de que, en la etiqueta, mande el nombre de la variedad.

El objetivo de la creación de una DOC en Luján de Cuyo era el de romper con el caos del etiquetado del vino argentino, y con esa sensación de desamparo que ha asaltado tradicionalmente al consumidor de vinos de un país en el que el único criterio para encontrar calidad es el conocimiento previo del producto o la información privilegiada obtenida por experiencias ajenas. No hay que olvidar que Mendoza es una región inmensa, con cuyo territorio se podrían construir unas cuantas suizas, y que su viñedo desciende a lo largo de más de doscientos kilómetros paralelo al cordón andino, formando un auténtico damero de plantaciones dispersas y alejadas entre sí por notables distancias y situadas en distintos tipos de terrenos, en una escala de latitudes de varios grados, y en un abanico de alturas que abarca desde los setecientos a los casi mil doscientos metros. Si a ello añadimos la subdivisión en una docena larga de distritos (San Martín, Maipú, Tunuyán, Tupungato, San Rafael, Guaymallén, el propio Luján de Cuyo, etc...), se entenderá lo necesario que resulta ofrecerle un atisbo de orden al consumidor.

La iniciativa de los doce bodegueros que emprendieron la aventura de la D.O.C Luján de Cuyo tropezó, sin embargo, con innumerables dificultades, algunas provenientes de otras zonas vitícolas que vieron con desconfianza el proyecto: Salta, Maipú, San Rafael y Rioja eran partidarias de una reglamentación de

## Puerta abierta al sabor



# Solagüen

Unión de Cosecheros de Labastida

Avda. de la Diputación, 53  
01330 Labastida - Álava

Teléfono: 941 33 11 61

Fax: 941 33 11 18

indicación geográfica más que de una verdadera D.O.C. con su entramado de reglamentaciones. Además, Argentina no contaba con una Ley del Vino, que se decidió redactar tras el paso adelante de los bodegueros de Luján y que llegó a ser aprobada en su fase legislativa aunque el poder ejecutivo la paralizó (Menem ejerció su derecho a veto en esta ocasión). Esos avatares, unidos a la exigencia de que, para la elaboración de los malbec D.O.C. Luján de Cuyo, tuviera que utilizarse el fruto de viñas plantadas bastantes años antes, han dado como consecuencia que trece años después de dar sus primeros pasos, apenas ahora empiecen a aparecer en el mercado los primeros vinos con ese marchamo: Norton, Nieto Senetiner y Bosca han sido los primeros en abrir brecha.

El pasado mes de octubre se aprobó por fin la ley nacional del vino, que ha costado tanto esfuerzo sacar adelante, porque, según Cristina Pandolfi, "quizá no somos ni un país europeo, con todo reglamentado desde hace siglos, ni un país nuevo, radicalmente libre, en el que se permite todo. Así que tomamos cosas de una y otra parte. Al final, es una ley bastante restrictiva en la que, como ocurre en algunos países de Europa, el concepto del vino es casi sagrado. Se relaciona con la idea que nos han transmitido nuestros antepasados, los italianos, los españoles. Pero aquí no ha habido nunca tradición de áreas. La mayoría de las bodegas se mueven, a la hora de elaborar y vender sus vinos, con el concepto americano de los variedades. Y una denominación de origen no puede crearse, sino que se reconoce, porque existe previamente. Ese es el caso particular de Luján de Cuyo, un distrito al que todo el mundo llamaba "Primera Zona" y que producía malbec que se apreciaban en toda Argentina".

Entre tanto, el vino argentino en general, y el de Mendoza en particular, vuelve a vivir un momento dulce, aunque plagado de dificultades, con unos precios para el consumo interno exorbitantes, debido las cargas

impositivas, que incluyen, entre otras, un veintiuno por ciento de impuesto sobre el valor añadido. Para el visitante europeo viene a añadirse a esos impuestos la paridad peso-dólar establecida por el gobierno de la República Argentina durante los últimos años. Las exenciones a la exportación están permitiendo, sin embargo, que el vino argentino tome posiciones en mercados americanos -muy especialmente, el gigante Brasil, aunque también los Estados Unidos- y también, en Europa, donde tiene en el Reino Unido y Alemania sus mejores clientes. De puertas adentro, regresa una nueva fiebre de plantaciones, ahora de variedades nobles, y grupos financieros del país y extranjeros toman posiciones en el mundo del vino. Empresas como Pérez Compañ, Seagrams, Disney, o Donaldson compran bodegas y buscan terrenos en los que instalar sus viñedos; al igual que lo hacen grupos del mundo del vino español, californiano, chileno o francés. Y si en Luján de Cuyo los terrenos disponibles para plantaciones de viñedo son escasos y caros, hay otros lugares casi vírgenes: al norte del país gana prestigio Salta (el viñedo más alto del mundo), que está produciendo unos excelentes blancos, y, en el sur, el valle de Uco, donde Michel Rolland es socio de una avanzada experiencia empresarial, o, aún más abajo, se plantan viñas en el remoto Río Negro, donde -según algunos expertos- parece

que clima y geografía se alían para crear una especie de Alsacia americana y austral. En Luján de Cuyo están convencidos de que el descubrimiento de esos santuarios responde más a la necesidad que al deseo de empresarios e inversores. Un ingeniero agrónomo de Luján resumía así su opinión para el autor de este artículo:

## Agenda

### ZONA DE PRODUCCION

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen Luján de Cuyo se encuentra a 33° de latitud Sur y a 68° de longitud Oeste: se trata de un oasis creado artificialmente por irrigación de las aguas del Río Mendoza, mediante un extenso sistema de canales y acequias, y situado entre los 850 y los 1150 metros en el piedemonte de la cordillera andina del departamento de Luján de Cuyo. Comprende los distritos de la ciudad de Luján, Mayor Drummond, Vistalba, Las Compuertas, Carrodilla, La Puntilla y Chacras de Coria, situadas en la margen izquierda del Río Mendoza, que forma una serie de terrazas en pendiente hacia el sur; y los de Perdriel, Ugarteche y Agrelo, en la margen derecha del río. La Cordillera cierra el paisaje por el Oeste; y por el Este lo enmarcan una serie de cuchillas y cordones montañosos.

Los suelos arenosos, calizos y arcillosos son de origen cuaternario y se han originado por los desprendimientos que la cordillera ha depositado a sus pies, debido a la acción de la gravedad y al impulso del viento, o a la labor erosiva de los ríos y el hielo. En general son pobres en materia orgánica y nitrógeno y ricos en potasio.

### CLIMA

La región, por su latitud, corresponde a la zona de clima templado, matizado éste por una



influencia del Atlántico Sur, que rara vez porta vientos húmedos. El enorme muro de los Andes la aísla del área de influencia del Pacífico. Las precipitaciones se producen casi exclusivamente en verano y se sitúan por debajo de los 200 mm anuales. La extrema sequedad del aire se ve agravada por la ocasional presencia del viento Zonda (cálido y seco, del tipo Foehn), que sopla en dirección norte y noroeste. En verano suelen producirse granizos. La temperatura media anual ronda los 15°, siendo la de los meses más cálidos de 22°,7 y de los más fríos de 5°,5. El período libre de heladas oscila entre los 205 y los 215 días al año. Escasean las enfermedades criptogámicas debido a la sequedad ambiente. La humedad relativa del aire se sitúa entre el cincuenta y el sesenta por cien.

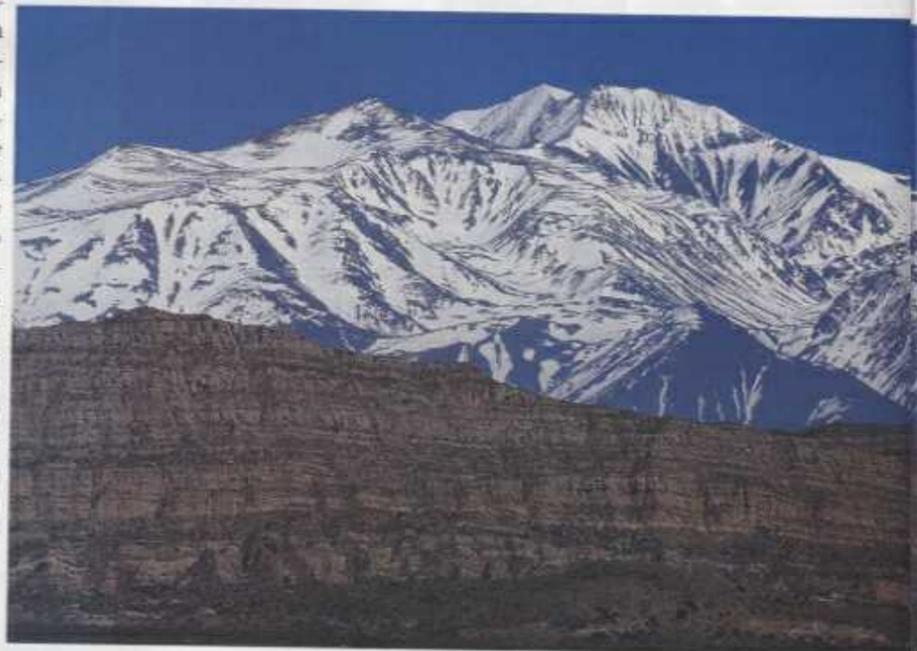
### VARIETADES PROTEGIDAS Y RECOMENDADAS

Según el reglamento de la DOC, se protege fundamentalmente el encepado tinto característico de la región, constituido mayoritariamente por la variedad malbec Luján de Cuyo y las

merlot, pinot negro y syrah. Recomienda, entre las blancas, las variedades semillon, chardonnay, sauvignon, riesling y chenin.

### ELABORACION Y CRIANZA

En la elaboración de vinos tintos con DOC Luján de Cuyo intervendrá de forma exclusiva y/o predominantemente (no menos del 85%) el malbec Luján de Cuyo, pudiendo intervenir en menores proporciones (no más del 15%) una o más de las variedades tradicionales difundidas: cabernet, merlot, pinot negro y syrah. El período de crianza no podrá tener una duración inferior a los 24 meses contados desde el final de su elaboración, debiendo cumplir por lo menos doce de ellos en madera y el resto en botella. También tienen derecho a la protección de esta DOC los vinos blancos y espumosos producidos en la región y que cumplan una normativa aún no del todo fijada.



Xarel-lo Rosat Cabernet Sauvignon Chardonnay Merlot Crianza

HAY LÍNEAS  
IRREPETIBLES.  
LÍNEA VARIETAL  
GRAN CASTELLER



Camí de Sant Pau - Paratge Les Clotes, s/n  
08720 Vilafranca del Penedès  
Tel. +34 93 817 10 35 - Fax +34 93 890 04 18  
cellervila@cellervila.com - www.cellervila.com

culo: "Aquí no pueden comprar cuarenta, cincuenta hectáreas, porque no las hay. Así que tienen que inventarse maravillas en otros lugares para justificar que están allá y no acá. Yo le aseguro que, si encontrarán esas hectáreas en Vistalba o en Las Compuertas, no se irían al Valle de Uco".

No piensa así Hervé Joyaux Fabré, propietario de la bodega Fabré Montmayou, en Vistalba. Hervé encontró aquí, en Luján de Cuyo, la bodega de sus sueños, que había buscado por medio mundo: un château con viñedo en tomo y, como telón de fondo el perfil de los Andes. Todo junto en un solo lugar: diecisiete hectáreas de viñedo viejo, de los primeros años del siglo (entre 1905 y 1908), el potencial de la malbec en una zona privilegiada, una bodega como un bonito juguete en la que hacer vino artesano, y un espacio inigualable para los amantes del paisaje y el turismo enológico. Y la filosofía de que lo importante no es ponerse bajo el manto de una D.O.C., sino prestigiar una marca. Hervé vive entre California y Mendoza, con saltos trasatlánticos a su patria, a Burdeos, donde fue negociant. Pero, desde hace algún tiempo, ha añadido un nuevo destino en su agenda viajera, ya que ha comprado ciento diez hectáreas de terreno en Río Negro, donde vendimia las frágiles uvas que le permiten elaborar su vino patagónico, al que ha etiquetado con el sugerente nombre de "Infinitus", marca que, sin duda, hubiera fascinado a Chatwin, y que según él, está destinado a fascinar a sus clientes. Desde las privilegiadas alturas vitícolas de Vistalba, Hervé desgrana las cualidades de la región de Río Negro, mientras el autor del reportaje piensa que Argentina es un país inmenso y que, cuando se mueve, produce vértigo. Frente a él, la cordillera -como los proyectos del bodeguero francés- avanza hacia el sur, y, como si fuera un presagio del desenlace de su largo recorrido hacia los hielos perpetuos, esta mañana los picos aparecen cubiertos con más nieve que los días pasados. Durante la noche, ha vuelto a nevar allá arriba. ■

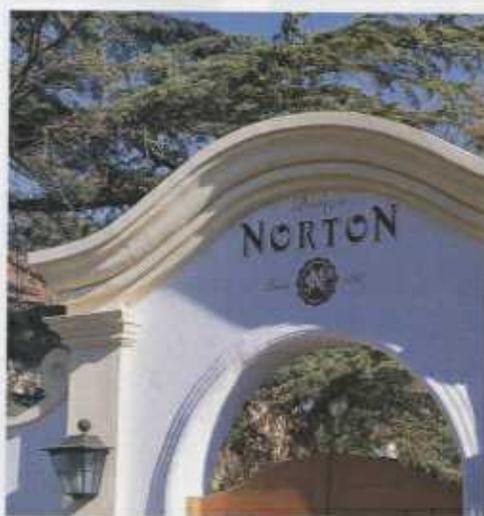
## ALGUNAS BODEGAS DESTACADAS

### CABRINI. Ruta Provincial 15. Km. 2 Perdiel.

Eliseo Cabrini emigró desde el sur de Italia a la región de Mendoza. Dos años más tarde, su hijo Leandro plantó las primeras cepas que rodean la actual bodega. En Perdiel poseen su más vieja viña de malbec. Y se enorgullecen de elaborar vinos de mesa.

### NIETO SENETINER. Guardia Vieja s/n. Vistalba.

En su originaria bodega de Carrodilla, a la que se ha sumado otra en el valle de Tupungato, Nieto Senetiner elabora a partir de las 300 has que posee en Luján de Cuyo vinos entre los que se encuentra uno de los tres únicos malbec que, hasta el momento, aparecen cumpliendo estrictamente todas las normas de la DOC. Crianza en madera de roble de Allier, Nevers y Tronçais.



### NORTON. Ruta Provincial 15. Km. 23. Perdiel.

Adquirido en 1989 por el austriaco Swarovski, sigue su proceso de renovación tecnológica y de nuevas plantaciones, en la más estricta vanguardia. También Norton ha puesto ya en el mercado su malbec doc.

### FABRE MONTMAYOU. Roque Sáenz Peña s/n. Luján de Cuyo.

Inspirada en el modelo de château bordelés, posee 47 hectáreas de malbec, cabernet sauvignon, syrah,



merlot y chardonnay. Destacan sus variedades de malbec, cabernet y chardonnay.

### LAGARDE. San Martín 1745. Mayor Drummond.

Pertenece desde 1970 a la familia Pescarmona, quien añadió a las 45 has. recibidas otras 260 de nueva plantación, que incluyen 15 de viognier, un cepaje en el que los técnicos de la bodega confían grandemente. La bodega representa sólo el 0,5 de la facturación del imponente grupo familiar, con inversiones en la industria metal-mecánica o de las comunicaciones. Excelentes elaboraciones.

### CHANDON. Ruta 40. Km. 29. Agrelo.

Instalada en la zona de Agrelo desde 1959. Además de espumosos con método champagnés, y vinos de categoría superior, lanzan al mercado el popular Comte de Valmont, de escasas cualidades organolépticas.

### CAVAS DE WEINERT. Avda. San Martín 5923. Luján de Cuyo.

Ocupa, desde mediados de los setenta, una antigua bodega. Ha sido dirigida en sus aspectos técnicos por Raúl de la Mota, el padre de la vitivinicultura mendocina durante los últimos decenios. Sus vinos gozan de gran prestigio entre los expertos.

### LUIGI BOSCA. LEONCIO ARIZU. San Martín 2044. Luján de Cuyo.

Más de cuatrocientas hectáreas de viñedo en sus fincas Vistalba, La Puntilla, Carrodilla, El Paraíso y Los Nobles son la base con la que elaboran sus vinos los Arizu, bodegueros desde fines del pasado siglo, principales impulsores de la DOC Luján de Cuyo y defensores de la malbec como uva de gran personalidad. Elaboran nueve variedades.

### ETCHART.

Presentes en Perdiel desde 1975. Cultivan allí 40 hectáreas de malbec, bonarda y tempranilla y compran cabernet sauvignon y chardonnay a una serie de productores cuya cosecha controlan de cerca. Sin duda, una de las bodegas más prestigiosas de Luján de Cuyo.