

Bit recomienda

V i n o s

Más vinos australes



Los amigos argentinos se sentirían algo ofendidos si después de hablar en mi último artículo sobre los vinos chilenos dejara de referirme aquí a los suyos. De manera que allá va.

La historia del vino en Argentina se remonta como en Chile a los primeros tiempos de la conquista. Tanto para la misa como para la mesa, los colonizadores exigían vino y, aunque ya las carabelas de Colón empezaron por transportarlo en toneles y pellejos, pronto hubo intentos transplantar vides españolas aunque con pobres resultados en las latitudes tropicales. No se desanimaron: en 1531 una real cédula aconsejaba llevar vides y olivos a las Indias y ante la elevada mortandad de los esquejes que hacían el viaje se llegaron a sembrar pepitas de uvas pasas, lo que originó una proliferación de plantaciones de características incontroladas y escasa calidad. Aún así los viñedos prosperaron bien en los climas templados al sur del virreinato del Perú, hasta el punto de que los exportadores de la península intentaron, con escaso éxito, prohibir la producción de vinos criollos, para defender sus intereses comerciales.

La corriente viticultora peruana se extendió por tierras chilenas y desde allí atravesó los Andes tras la fundación de Santiago del Estero, donde el fraile mercedario Juan Cidrón plantó en 1557 las primeras cepas conocidas en lo que hoy es territorio argentino. Desde entonces en toda la franja que transcurre al pie de la cordillera andina, desde el Chaco hasta la zona septentrional de la Patagonia, se ha elaborado siempre vino, aunque las dificultades del transporte por mulas y carretas limitaban su salida hacia las zonas más pobladas de la Pampa y el Río de la Plata. Este panorama cambió favorablemente a mediados del siglo XIX por dos acontecimientos decisivos: la introducción por nuevos viticultores inmigrantes (sobre todo franceses e italianos) de técnicas modernas y variedades de calidad, y el desarrollo del ferrocarril que permitió la comercialización en gran escala hacia Buenos Aires y otros núcleos crecientes de población.

Argentina es hoy el mayor productor de vino de las Américas, contando con viñedos apreciables en Salta, Catamarca, La Rioja (¡qué casualidad!), San Juan, Mendoza y Río Negro. Sin embargo más del 70% de la producción, y más aún si nos referimos a los tintos, procede de la provincia de Mendoza, seguida por la vecina San Juan y por el resto a gran distancia, predominando la elaboración de vinos blancos en el noroeste (Salta, Catamarca y la Rioja).

Lo primero que salta a la vista si se pasea uno ante las estanterías de cualquiera de las magníficas tiendas de vinos de Buenos Aires es la abundancia de marcas monovarietales (vinos elaborados con una sola clase de uva) que resulta característica de gran parte de las bodegas argentinas de calidad. Así, una buena selección de estos vinos puede convertirse en todo un curso sobre los diferentes aromas y sabores que resultan de cepas tan renombradas como las tintas *malbec*, *syrah*, *cabernet-sauvignon*, *merlot*, *pinot noir*, *barbera*, *sangiovese* o *tempranillo*, y las blancas *chardonnay*, *sauvignon*, *chenin*, *semillon*, *torrontés*, o *riesling*. Por contra, choca la ausencia de un sistema oficial de denominaciones de origen, si bien hay un par de iniciativas de asociaciones privadas en los departamentos mendocinos de Luján de Cuyo y San Rafael. Bruselas y sus controles quedan muy lejos, como lo demuestra la alegre usurpación de términos como *borgoña*, o *champagne* para etiquetar vinos locales de esos tipos.

Entre toda esta variedad es destacable la especial adaptación a los suelos y climas argentinos de la uva *malbec*, originaria de la región francesa de Burdeos, donde suele constituir una componente menor de los *coupages* (mezclas) mientras aquí da lugar en solitario a vinos en los que alcanza su máxima expresión.

En el mercado internacional la marca más conocida es probablemente Trapiche. Esta bodega mendocina, fundada en 1883, comercializa actualmente buenos vinos varietales de *malbec*, *cabernet-sauvignon* y *chardonnay*, cada uno de ellos en dos versiones: jóvenes y criados en roble. También de Mendoza, pero más difícil de encontrar fuera del país, puedo recomendar, porque acabo de beber mi última botella, el excelente *cabernet* reserva del 94 Luigi Bosca, un tinto con cuerpo donde se juntan bien los aromas de la madera con los propios de esa variedad, éstos que los manuales describen como "recuerdos de pimienta verde", pero que aquí son más cosas (frutas, especias, cuero...) sacadas de vides con más de 40 años.

Dos cosas más cabe añadir antes de terminar. Una, que será poco probable que entren en España muchos de estos vinos mientras la inflación y la equiparación actual del peso al dólar sigan haciendo que cuesten al cambio algo así como el doble que los de aquí. Otra, que no se encuentran en Argentina más que libros de adorno (de éstos con muchas fotos en papel satinado y precio absurdo) sobre sus vinos. Si yo fuera editor publicaría y alguna guía decente. En un país tan aficionado al vino y a la lectura no creo que faltara demanda.

• Manuel Gamella

