

# Tierra del vino

Los vinos de Mendoza, en Argentina, conquistaron el mundo con su Malbec. Pero la provincia tiene mucho más para ofrecer. He aquí recorrido íntimo por sus paisajes, bodegas y hedonismo





**S**usana Balbo, primera enóloga de Argentina, nos muestra con orgullo la bodega que fundó y lleva su nombre, una de las más prestigiosas de este país. “El carácter de un vino depende del *terroir* (tierra) definido por el suelo, el clima y el saber de quien lo trabaja”, explica rodeada de barricas llenas de su exquisita producción. Lo mismo podemos decir de Mendoza.

Bendecida con abundante sol y recorrida de norte a sur por la imponente cordillera de los Andes, lo que la vuelve única es su gente. “Los mendocinos sentimos pasión por nuestra tierra y por lo que hacemos”, apunta Balbo, “esa pasión se manifiesta en cada paso de la producción del vino: el cuidado de la viña, la cosecha, la elaboración del vino y su reposo hasta que alcanza el punto perfecto para ser embotellado, digno de degustar”.

“Aquí se produce vino desde hace siglos”, continúa

#### PARAÍSO

Esta tierra posee la bendición de Apolo con su abundante sol. Su recorrido de norte a sur, que se gestiona de la mano de la cordillera de los Andes, la vuelve un sitio único.

Susana, “una figura destacada fue Melchora Lemos, mujer valiente que durante la época colonial incorporó las técnicas más avanzadas y tuvo que defender su derecho a

trabajar”. Ya en el siglo XX familias inmigrantes europeas se asentaron en Mendoza y contribuyeron al crecimiento de la industria vitivinícola. También desarrollaron sofisticados sistemas de riego que aprovechan la poca agua disponible, transformando el desierto en un oasis verde repleto de viñedos creados por Dionisio.

En los 80 y 90 Mendoza se abrió al mundo con vinos de alta gama pensados para la exportación. Inició así el reinado del Malbec, uva originaria de Francia que se adaptó muy bien a las condiciones locales y se convirtió en el estandarte del vino argentino. A diferencia de otras regiones del mundo, sin embargo, Mendoza produce excelentes vinos de una amplia variedad, desde blancos frescos de verano a tintos complejos ideales para acompañar carnes y pasta.

Con el tiempo, las bodegas se abrieron al turismo y convocaron a

los mejores chefs. “Siempre a tono con el entorno y utilizando productos locales y frescos”, nos recuerda Sofia Pescarmona de Bodegas Lagarde, que ofrece una de las mejores experiencias gastronómicas de la zona, “lo que no cambió en todos estos años es el apego de los mendocinos por las raíces y el trabajo en familia”.

“Todo se hizo sin abandonar las tradiciones”, coincide Julia Zuccardi, quien es parte de la tercera generación de líderes de la bodega familiar. “Todavía hoy nos guían valores que aprendimos de nuestros abuelos: calidad, innovación, protección del medio ambiente y cuidado de los trabajadores”. De hecho, uno de los mejores vinos de Zuccardi se llama Emma, en honor a la abuela de Julia, gran cocinera y promotora de la educación y el arte en la zona Hentota. Otro aspecto que se destaca al recorrer las bodegas es la calidad y originalidad de su diseño, a la vez moderno y armónico. Muchas de ellas (más de 40) fueron ideadas por los arquitectos locales Mario Yanzón y Eliana Bórmida. Sus construcciones reflejan de manera perfecta la simbiosis entre naturaleza y pasión que define a Mendoza. “Nuestros diseños reflejan

### ODA A DIONISIO

Mendoza es conocido por sus escenarios idílicos y deleites singulares, pero algo que sobresale es su magia vinícola, que funde su pasado con el futuro, mientras manifiesta un nuevo reinado con las mujeres que actualmente tiene al mando.





la identidad única de cada bodega, pero siempre utilizando materiales locales e integrándose al paisaje natural”, destaca Mario. Los productores mendocinos están a la vanguardia de la tendencia mundial hacia los vinos orgánicos, sin agregados artificiales. Uno de estos pioneros fue Juan Tonconogy, quien junto a su padre Alberto (renombrado arquitecto) fundó

Casa de Uco, hotel de diseño ubicado a 1300 metros de altura con una vista privilegiada a los viñedos y, detrás, las magníficas montañas. “Queremos que el vino sea lo más natural posible para que exprese las bondades del suelo mendocino”, dice Juan alzando su copa mientras disfrutamos un tradicional asado argentino bajo las estrellas, iluminado por fogones.

“Hacer vino es amar la tierra”, coincide Mariana Onofri, directora de vinos en The Vines of Mendoza, hotel y spa de lujo rodeado de interminables viñedos. Fiel a esta filosofía, The Vines ofrece la oportunidad de producir tu propio vino, asesorado por un equipo de expertos. El hotel cuenta además con el restaurante Siete Fuegos del chef Francis Mallmann,

## Mundo Vogue

célebre en el mundo por su cocina a las brasas rústica, pero sofisticada.

Cabalgando despacio al amanecer entre las montañas de Rancho e' Cuevo, la estancia que ha sido de su familia por más de 250 años, Juan Palma reflexiona: “no somos dueños, solo cuidamos esta tierra para las próximas generaciones”. La estancia, atravesada por el susurro de un arroyo, recibe visitantes que buscan recargar energías y disfrutar de un paisaje sublime.

“Queremos que nuestros huéspedes se sientan amigos de la familia”, completa Paula, hermana de Juan, pendiente de cada detalle de la estadia.

Cualquier viaje a Mendoza, por más largo que sea, nos deja con ganas de volver. Siempre hay más paisajes que admirar, gente que conocer y bodegas para degustar, su *allure* hedonista es uno que se distingue del resto del mundo: en este sitio se abraza a la tradición mientras se goza del

presente de la mano de los placeres de Dionisio y las tierras argentinas. Su cotidianidad se deslinda de los gestos comunes y nos deja entrever el lado hedonista de Argentina, ideal para los espíritus aventureros, dispuestos a reescribir reglas y abiertos a experimentar lo que el mundo tiene para ofrecer. “La alta calidad es la publicidad más efectiva”, concluye Balbo. Brindemos, entonces, por la próxima visita ¡Salud! —**BRUNO BINETTI**





### HEDONISMO PURO

Mendoza es una joya de las tierras argentinas, en la que se conjugan los placeres del *bon vivant*, la tradición vinícola, el deleite absoluto de las recetas y los menús con herencia que buscan ofrecer a los comensales un toque audaz. Aquí, los trotamundos podrían encontrar su hogar definitivo, pues sus aventuras ofrecen posibilidades infinitas y polifónicas.

