

Al sur del sur, entre montañas, rocas y nieve, un improbable valle verde, húmedo y fértil de donde salen los mejores vinos de la Patagonia argentina

POR ANDRÉS ZENARRUZA

Dicen que Bruce Chatwin, periodista de arte y arquitectura del *Sunday Times Magazine*, decidió emprender su viaje iniciático por el sur de la Argentina luego de ver, en la casa de una diseñadora de 93 años a quien estaba entrevistando, un mapa de la Patagonia pintado por ella. "Siempre deseé ir allí", le dijo Bruce. "Yo también", replicó ella: "Ve allí por mí". Se dispuso a partir casi inmediatamente hacia Sudamérica y, al llegar, cortó su relación laboral con el *Times* con un simple "Me he ido a la Patagonia". En 1974, Chatwin estuvo durante seis meses recorriendo el territorio a lo largo y a lo ancho, en un derrotero que luego quedaría inmortalizado en esa pequeña gran obra de viajes, historia y aventuras llamada *In Patagonia*.

En lo personal, conocí la Patagonia de grande y siempre me ha impresionado por su inmensidad y su vacío. Sus planicies ilimitadas, apenas accesibles, dan la imagen de haber permanecido durante siglos exactamente vírgenes, tal como están ahora. Borges dijo alguna vez sobre la Patagonia: "Allí, no se encuentra nada... no hay nada". Sin embargo, contrariamente, en medio de ese desierto que tan bien describió Chatwin, hay una zona muy particular que no es un desierto sino un valle fértil y verde. Una zona desde donde están saliendo cada vez más vinos que por sus características y estilo merecen ser destacados: el alto valle del Río Negro. Más exactamente, el área

entre Cipolletti y Valle Azul, siguiendo el recorrido de la ruta 22. Esto se debe en parte a que el alto valle es un terroir diferente. Se trata de un paisaje, frondoso y verde, protegido de los vientos secos del desierto patagónico por amplias bardas ubicadas a los márgenes del río Negro. Un lugar de clima frío con mucha luminosidad y pureza, pero también con reserva de humedad, gracias a los viejos canales de riego que la atraviesan. Pero además de por el terroir, el alto valle se destaca porque alguno de sus productores están intentando una vinificación diferente, más sutil y delicada. Vinos que parecen ser concebidos con el objetivo de encontrar fineza y sutileza, que no abusan de la madera, buscando un momento de cosecha de la uva que evite la sobremaduración. En definitiva, vinos que ofrezcan más acidez y menor nivel alcohólico. Vinos que no secan la boca por su madera ni exudan alcohol cuando son abiertos. Es decir, vinos para ser tomados en todo momento pero que en sus expresiones más elaboradas logran ser de excepción y guarda.

En particular, recomiendo mucho los vinos elaborados por la mano experta de Hans Vinding-Diers en Bodega Noemia. Tanto el Noemia, elaborado sobre base de malbec como el J. Alberto, son extraordinarios y muestran el real potencial de la localidad de Mainqué.

Para los amantes de la más delicada pinot noir también, en la localidad de Mainqué, se encuentra Bodega Chacra, que ya tiene entidad propia como productora en sus líneas *Chacra* y *Barda* pero que también en algunas añadas suele sacar al mercado un merlot bajo la marca Mainqué que es –a mi juicio– uno de los mejores exponentes de la cepa producidos hoy en el país. Justamente Mainqué es una localidad muy particular, no sorprendería que en poco tiempo se convirtiera en una referencia de vinos de alta calidad, tal como lo es hoy Tupungato. Nuevos proyectos están surgiendo allí, como la novel bodega Aniello, de Santiago Bernasconi, quien después de muchos años de trabajo en la industria, eligió ese lugar para afincarse y producir vinos equilibrados sobre la base de uvas de excelente calidad provenientes de viñedo propio y con mínima intervención en bodega. Adentrándonos un poco más en el alto valle, es imposible obviar los vinos de Bodega Humberto Canale en General Roca. En particular sigo con mucho entusiasmo y recomiendo su línea old vineyards tanto en su vino blanco riesling como con su malbec y pinot noir. Otra bodega que hace vinos muy interesantes, dignos de ser probados, es Del Río Elorza ubicada en Colonia Lucinda de Fernández Oro, cerca de Cipolletti. En particular su pinot noir línea reserva 2011 single vineyard.

**Noemia 2010, Noemia (\$594)**

**Verum, Del Río Elorza (\$110)**

**J. Alberto, Noemia (\$210)**

**Old vineyard riesling, Humberto Canale (\$79)**

**Old vineyard malbec, Humberto Canale (\$110)**

**Chacra 2010, Chacra (\$486)**

