

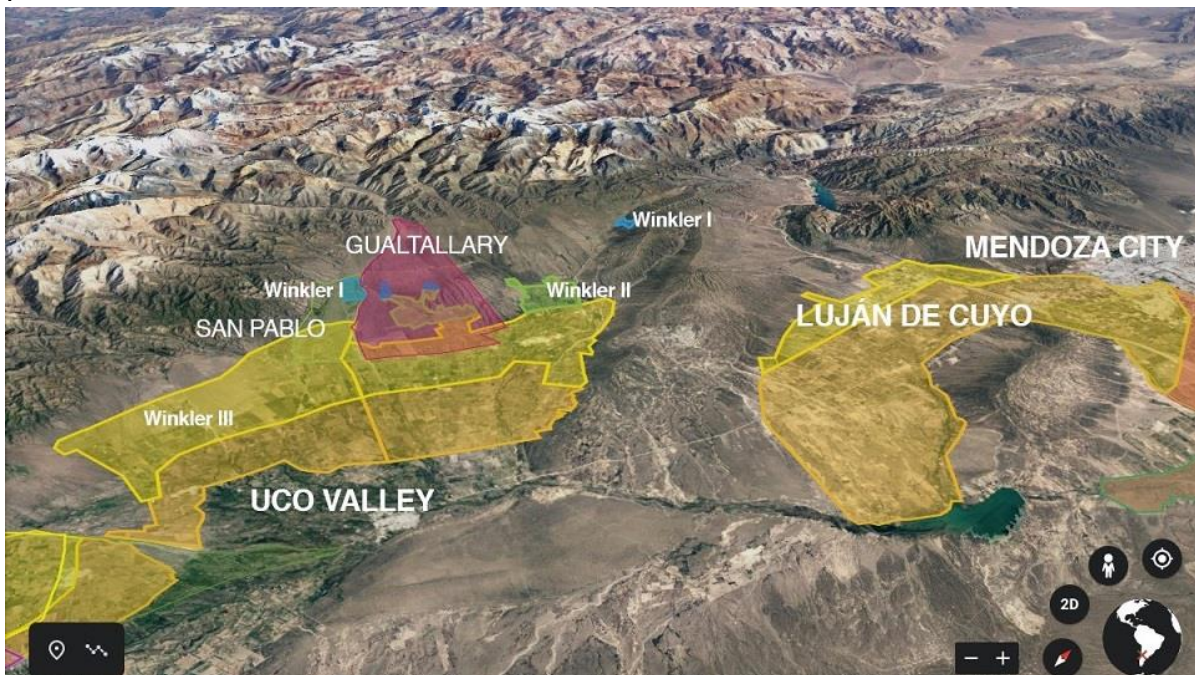
Argentina's White Wine Revolution

BY JOAQUÍN HIDALGO | JUNE 09, 2020

In the spiritual homeland of Malbec, many of the most innovative new wines being produced today are white. One might be forgiven for thinking that winemakers are being deliberately contrary; however, over the past decade and a half, underneath wave after wave of reds, a revolution has been simmering away quietly. Chardonnays and Sémillons are now being produced that are every bit as good as some of the best Malbecs in the country.

I have been closely following every stage of that revolution. Producers have shifted from uncertainty to curiosity and then from curiosity to confidence that good whites can indeed be made in Argentina. Meanwhile, we have also witnessed the rise of new regions and the development of much greater knowledge about what is possible.

As California producer Paul Hobbs noted during our interview on [Vinous Live!](#): “The most important changes weren’t to the winemaking processes but the discovery of new terroirs.” That is where we must focus our gaze if we are to understand this stylistic reinvention



The foothills of Andes fall into zones I (blue), II (green) and III (yellow) on the Winkler scale depending on topography and altitude. Both Gualtallary and San Pablo run East-West, spanning all three zones on the scale.

The Mountains and the Cool Climate

Let's begin with a hard fact: from 2002 onward, the surface area of vineyards planted with Chardonnay in Mendoza grew by almost 1,173 hectares (a total increase of 31%). Of

these, 655 are located in the Uco Valley, in Zones III to I in the Winkler Scale, the classification of winegrowing areas based on heat summation developed by A. J. Winkler and Maynard Amerine at UC Davis.

Today, the province boasts a total of 4,972 hectares, of which 50% are higher than a thousand meters above sea level (masl), a hypothetical boundary defining Winkler Zone III.

That is the stage on which these new developments have taken place, one where “we can offer new styles at a decent volume,” said Sergio Casé, head oenologist at Trapiche. In the case of Chardonnay, the move into cooler areas represents significant progress. But even though all the attention has been on the cool climate, we mustn’t forget the role of the sun: Gualtallary, El Peral, La Carrera, San Pablo and Los Chacayes are areas of the Uco Valley where new vineyards have sprung up at between 1,400 and 1,750 masl in cold, desert landscapes with such unique levels of solar radiation that the rule book for Chardonnay no longer applies.



Some of these new vineyards are so cold but get so much sun that it’s as though Burgundy had been transplanted to Jerez. In such circumstances, one would expect the appearance of curiosities and new flavors. My tastings bear out this hypothesis. For this report I sampled more than 170 Argentinian whites, 70 of them Chardonnays. In each I found concentration, intensity and a fruity, floral but also herbal profile, all of which can be explained by the altitude.

“What’s going on up there is on another planet entirely,” said Matías Riccitelli, a producer responsible for several Chardonnays grown at 1,500 masl. “We don’t get higher than 20 or 21 Brix, but with ripe, fruity profiles.” If the soils are right as well – rocky or with abundant limestone deposits, like lunar landscapes in the shadow of the Andes – the palate tightens up and grows more precise.

These terroirs are blazing the trail for new Chardonnay profiles in Argentina. The challenge for winemakers is how to bring them out. Some, like Alejandro Vigil, are experimenting with aging techniques. His El Enemigo is made with grapes from Gualtallary: “One-third of the wine is aged in barrels *sous voile*.” The result is a palate lent generosity by the wood and fruit and austerity by the *flor*, with the aromas and volume of a very fresh Chardonnay.



Chandon's Cepas del Plata vineyard was planted in El Peral, Tupungato, in 2005. At 1,550 masl, it was an early adopter of high altitude methods. The alluvial soil profile is typical for the zone: stony and varied. The color key in the map depicts the different soil types present in the area.

But while Vigil refines his wines' character through the aging process, other producers are on a quest for purity. Sebastián Zuccardi is a devotee of that path, and his Zuccardi Fósil is the most accomplished of his white wines. “In San Pablo we get a late ripeness with heightened pH and acidity, with more herbal than fruity aromas.” His methods are specially tailored to preserve that character.

Similarly, Alejandro Sejanovich, who makes Chardonnays from several different terroirs for the winery labels Zaha, Teho and Buscado Vivo o Muerto, says: “There are plenty of subtleties waiting to be discovered and brought out by precise aging methods and properly judged harvest times.” This approach is certain to achieve greater precision in the short term.

But the winemakers mentioned above aren't alone; other notable producers include Bramare Appellation, Cadus, Salentein Single Vineyard, Trapiche Medalla and Adrianna Vineyard White Bones y White Stones, whose new vintage I wasn't able to try for this report but is very much a part of the movement.



The El Tomillo vineyard, located at 1,400 masl in Gualtallary, Tupungato, is owned by Bemberg Winery and was planted in 2013. Tomillo is Spanish for an herb similar to Mediterranean thyme that grows widely in the area.

New Frontiers...

It's not just altitude that offers cooler climates. Southerly areas may not provide volume or concentration, but they do bring refinement. This year, the first whites made in the extreme south, at a latitude of 45° 30', right in the middle of the steppes of Patagonia, reached the market. I tried two whites from there; Otronia Chardonnay is very promising. However, the Province of Chubut also contains vineyards in the Andes from which a few bottles are beginning to trickle into circulation – something to keep an eye on.

Even smaller still, but just as relevant in terms of novel flavors, are the new ocean regions. Vineyards have begun to pop up just a few miles from the sea, meaning that whites from cool, maritime areas are available for tasting. Two producers stand out here: Trapiche Costa & Pampa, in the province of Buenos Aires, and Wapisa in Río Negro.



A late April harvest at Patagonia. Chubut is the most southerly wine producing region in Argentina with vines found as far down as 45° 30.

Old Vines, New Wines

One of the most interesting new developments in Argentina is what producers are doing with old vines. Whereas the pioneering Chardonnays are the result of new terroirs, the change in Sémillon is based on the rediscovery of old vineyards to which modern techniques have been applied, resulting in a chorus of amazement and admiration.

Taking the lead is Roberto de La Mota, a distinguished winemaker who in 2009 produced the first Sémillon of the new era: Mendel. “I wanted to produce the wine I used to make with my father” (another legendary Argentine winemaker, Raúl de la Mota). “And I got the opportunity to buy the same grape,” which came from an 80-year-old vineyard in Luján de Cuyo. De La Mota aged the wine in wood but took special care to preserve the varietal’s weak aromas. The results left critics and many consumers thirsty for more and sparked a minor boom in the grape.

Other producers have joined the quest for elegant Sémillons made with and without wood. Today, the typical production profile for Sémillon places the emphasis on delicacy with occasionally tricky-to-judge harvest times that allow the fruit to come to the fore. The old vines, meanwhile, contribute a full root system that ameliorates the effect of heat waves and offers subtle flavors in its own right. In all, there are 270 hectares in Mendoza under vine with plants more than 40 years old (including 111 in Tupungato and 93 in Luján de Cuyo) and another 30 hectares in Patagonia. The most interesting products from these areas are Riccitelli Old Vines, Callejón del Crimen Perla de Parcela, Teho and El Enemigo.



Gewüztraminer vines, in the heart of Patagonia, look like a good bet. They can barely be found elsewhere in Argentina.

A New Approach for Torrontés

There are just two reasons that Argentine winemakers insist on promoting Torrontés Riojano as a flagship wine: national heritage and the grape's distinctiveness. There's nothing wrong with that, although the wine is likely to appeal more to funkier palates. In common with some of the more eccentric Greek wines, Torrontés offers powerful aromas and a weak body that, when the ripeness is just right, one can begin to describe as elegant.

Like its ancestor Moscatel (Torrontés Riojano is a cross between that grape and Listán Prieto), it's a terpene-heavy variety. In northwestern Argentina (which contains 2,980 hectares under vine with Torrontés out of a national total of 7,900), that character is seen as a local characteristic and results in the familiar profile of orange blossom, rose petal and a weak palate. In the Uco Valley, however (174 hectares), where cooler regions are being experimented with, the ripening window is very different and Torrontés can be made without those terpenes. The same is true of Patagonia (88 hectares). Torrontés wines from there are citric with orange blossom aromas, medium body and a taut freshness.



Gualtallary is one of the highest white producing regions in Mendoza. New vineyards like this, owned by Lagarde, are springing up throughout the area.

So, in terms of terroir, Torrontés offers a somewhat schizophrenic profile to the consumer. In the north it has one personality, but in the south and in the mountains it reveals a very different character. Oenologist José Lovaglio of Susana Balbo Wines is one of the winemakers trying to create a new profile for Torrontés with grapes from Paraje Altamira. “We’ve had excellent experiences in cool, high-altitude areas where it grows well and takes on more aromas in addition to the typical terpenes. We’ve achieved acidity, greater volume in the mouth and a longer finish too.”

I also tasted several examples that one might describe as the missing link between Torrontés Riojano’s split personalities. They came from NOA in Cafayate, but were conceived to fit a different profile and thus harvested much earlier than normal. Both Abras and Terrazas Reserva Torrontés are very much worth a try. The winemaker responsible for the latter, Gonzalo Carrasco, said that 2019 was “an exceptional year for the Calchaquí Valleys. We were able to harvest with a view to a different aromatic profile without the roses that make it so flowery.”



San Pablo is one of the newest Geographical Indications in Argentina. This vineyard, owned by Salentein, is located in the lowest section but is still 1,000 masl.

Sauvignon Blanc & White Blends

Returning to the theme of new terroirs, let's take a look at other white varieties. While Sauvignon Blanc doesn't yet seem to have a clear narrative – with the exception of the vines being grown at 1,700 masl, such as Riccitelli Vino de Finca, or those made in an austere manner, such as Eggo de Cal – and initiatives involving grapes such as Verdejo, Gewürztraminer, Marsanne and Albariño range from the erratic to the enticing, it's the blends that are truly standing out.

Blends of whites from high-altitude vineyards are getting genuinely exciting. Beginning with the Uco Valley, I tasted a pair of pioneering wines: Gran Lurton Corte Friulano and Susana Balbo Brioso White Blend. They're as good as ever, with a flavorsome aromatic complexity and increased emphasis on freshness.



I visited the Cepas del Plata vineyard last spring. It was a clear October morning after a cold night. The area had been hit by a snow storm from the Andes, a rare occurrence for that time of year.

Although those two wines paved the way, they're no longer the only ones offering rich depth derived from high-altitude grapes: Proyecto Hermanas, Blanco de La Casa y Edad Moderna, Luigi Bosca Blend del Alma and Rutini Antología L from Gualtallary, and Catena Appellation from Luján de Cuyo, are excellent, innovative examples.

All this excitement at the end of the world is reflected in prices. Similarly to Malbec, Argentina has an interesting range around the \$20 price point to offer thirsty consumers in no mood to take risks. However, while spending \$50 or more on a South American Chardonnay is a serious investment, one might be persuaded with the following argument: For the moment at least, no other area in the world offers such a rare combination of intensity, maturity and freshness as can be found in these high-altitude vineyards. The payoff lies in some of the best bottles in this report.

--

Una Argentina de Vinos Blancos

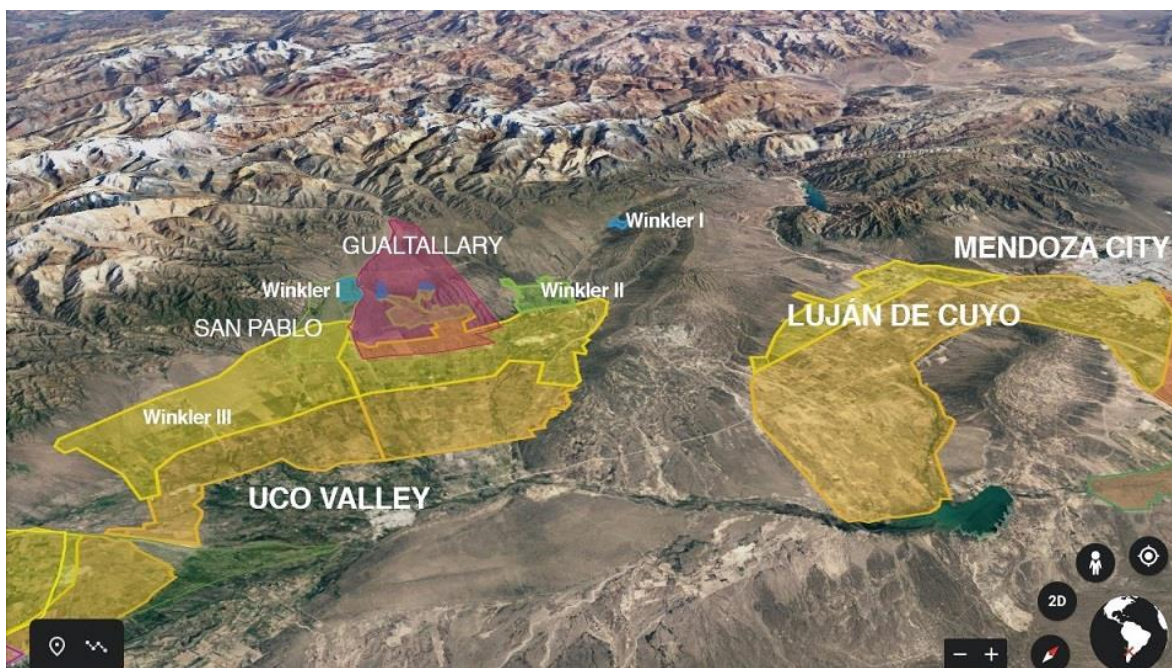
POR JOAQUÍN HIDALGO | 09 JUNIO 2020

En el país del Malbec, buena parte de los vinos más innovadores hoy son blancos. Cualquiera podría pensar que aquí en el sur los productores de vino perdieron la brújula. Pero no. Es que detrás de una marea de tintos maduró a lo largo de la última década y media una revolución blanca que, silenciosa pero con energía suficiente, pone a ciertos Chardonnay y Semillón a la par de los mejores Malbec del país.

Vengo siguiendo de cerca esta revolución. He visto cómo los productores pasaron de la desconfianza a la curiosidad y de la curiosidad a la certeza sobre los buenos blancos que

se pueden producir en Argentina. Y en paralelo, también fuimos todos testigos del ascenso de nuevas regiones y un conocimiento más profundo sobre los vinos posibles.

Así razonó desde California el enólogo Paul Hobbs, protagonista de este salto adelante, durante la entrevista que hicimos para Vinous Live: “Los cambios más profundos no vinieron de la enología, sino de los terruños”. Y es ahí donde hay que descubrir el silencioso proceso de reinención estilística.



Debida a su altura el pedemonte en Valle de Uco atraviesa las zonas Winkler III a la I conforme se asciende. Tanto Gualtallary como San Pablo ofrecen viñedos en las tres áreas.

Las Montañas y el Frío

Como punto de inicio de esta revolución hay un dato duro: desde 2002 los viñedos de Chardonnay en Mendoza crecieron casi 1173 hectáreas (un 31% más). De ellas, 655 fueron plantadas en el Valle de Uco, en zonas Winkler III a I, la escala que clasifica zonas de cultivo basada en la acumulación de días de calor desarrollada por A. J. Winkler y Maynard Amerine en UC Davis.

Hoy, la provincia alcanza un total de 4972 hectáreas de las que el 50% está plantada a contar desde los mil metros de altura, una línea imaginaria que define el área Winkler III.

Ese es el escenario sobre el que se lleva a cabo esta revolución, “que puede ofrecer estilos nuevos con cierto volumen de producción”, en palabras de Sergio Casé, enólogo jefe de Trapiche. Para el caso del Chardonnay, la conquista de zonas frías se traduce en un claro paso adelante. Pero si las estadísticas son frías, hablemos de lugares donde calienta el sol: Gualtallary, el Peral, La Carrera, San Pablo y Los Chacayes son distritos en el Valle de Uco que vieron crecer nuevos viñedos entre 1400 y 1750 metros en un paisaje desértico y frío, con una insolación tan extraña en el mundo que incendia los manuales del Chardonnay.



Para decirlo de otra manera: algunos de esos nuevos viñedos son tan fríos y tan soleados como si la Borgoña se mudara a Jerez (valga la licencia poética). De ahí no pueden salir más que rarezas que hoy encuentran nuevos caminos gustativos. La cata lo sustenta. Para este reporte probé unos 170 blancos de Argentina, 70 de ellos Chardonnay. Y en cada uno donde encontré concentración, intensidad y perfil frutado, floral y a la vez herbal, la altura explicaba el resultado.

“Lo que pasa ahí arriba es de otro planeta —dijo Matías Riccitelli, productor responsable de un puñado de Chardonnay elaborado a 1500 metros— porque no llegamos más allá de los 20 o 21 Brix, pero con perfiles de fruta madura”. Si, además, la combinación de suelos es la indicada, pedregosos o con abundancia de carbonatos en depósitos, el paladar se constriñe y ganan precisión. Son lunares geológicos a la sombra de las montañas.

El terroir está marcando a fuego el nuevo perfil de Chardonnay en Argentina. Subrayarlo es el desafío de los enólogos. Están quienes exploran una crianza refinada para revelarlo, como el enólogo Alejandro Vigil. En El Enemigo, elaborado con uvas de Gualtallary, “1/3 de la crianza en barriles tiene velo”, dijo. El resultado es un paladar generoso por la fruta y el roble y austero por la *flor*, con la impronta aromática y volumen de un Chardonnay de elevada frescura.



Viñedo Cepas del Plata en El Peral, Tupungato, plantado en 2005. A una altura de 1550 metros, fue uno de los viñedos que fueron más alto en la zona. Los suelos aluviales son los típicos del área: heterogeneos y con piedras. En el mapa dentro de la foto, se aprecia en distintos colores.

Pero así como Vigil apuntala el carácter con la crianza, otros productores persiguen la pureza como horizonte. Sebastián Zuccardi es devoto de esta línea y Zuccardi Fósil, el más acabado de sus vinos. “En San Pablo lo que obtenemos es una madurez tardía, con elevado pH y acidez, con aroma herbal más que frutado”, dijo. Preservar ese carácter es el foco de su enología.

En la misma línea, Alejandro Sejanovich, quien elabora Chardonnay en diversos terroir del Valle de Uco para bodegas líneas Zaha, Teho y Buscado Vivo o Muerto, sostuvo que “hay muchos matices para descubrir, combinando crianzas precisas y puntos de vendimia más ajustados”. Esa es la maquinaria que hoy alcanza su momentum y que ganará precisión en el corto plazo.

No son los únicos. Otros productores a considerar en esa línea son Bramare Appaletion, Cadus, Salentein Single Vineyard, Trapiche Medalla y Adrianna Vineyarda White Bones y White Stones, cuya nueva añada no caté para este reporte pero que claramente hacen punta en esta revolución.



El Tomillo es el viñedo de Familia Bemberg, plantado en 2013 en Gualtallary, Tupungato. Tomillo remite a una hierba que crece a esa altura y cuyo perfume recuerda a la hierba mediterránea.

Otras Fronteras...

A la altura, sin embargo, hay que sumarle el otro horizonte de frío: la frontera austral que, por el contrario, está lejos de ofrecer volumen o concentración, pero sí delicadeza. Este año llegan al mercado los primeros blancos elaborados en el extremo sureño, en una latitud tan austral como 45° 30', en el medio de la estepa patagónica. Probé dos blancos de allí, y Otronia Chardonnay promete. Sin embargo, la provincia de Chubut ofrece también viñedos sobre Los Andes de los que, a cuenta gotas, se consiguen algunas botellas. Para seguirle los pasos.

Más pequeñas aún, pero de relevancia en términos gustativos, son las nuevas zonas oceánicas. Con unos lunares de viñedos a escasos kilómetros del mar, hoy es posible probar blancos de zonas frías y marítimas. En ese sentido, dos productores destacan: Trapiche Costa & Pampa, en la provincia de Buenos Aires, y Wapisa, en Río Negro.



Cosecha bien entrado abril en la Patagonia. Chubut es hoy la frontera austral para el vino Argentino a una latitud tan alta como 45°30.

Viejas Viñas, Nuevos Vinos

Una de las cosas que más llama la atención de Argentina es que los productores puedan elaborar viñas viejas. Si en el Chardonnay la revolución viene dada por la novedad de los terruños, en el Semillón en cambio es el redescubrimiento de viejos viñedos adaptados a técnicas modernas lo que provoca silbidos de asombro.

El padre de esta idea es Roberto de la Mota, enólogo de larga trayectoria, quien en 2009 elaboró el primer Semillón de una nueva era: Mendel. “Quería hacer el vino que hacíamos con mi padre –otro legendario enólogo argentino, Raúl de la Mota– y tuve la chance de volver a comprar la misma uva”, dijo. Un viñedo de unos 80 años en Luján de Cuyo. Lo elaboró con crianza en roble, pero cuidando al detalle la debilidad aromática de la variedad. El resultado dejó con sed a los críticos y a muchos consumidores, a la vez que encendió una modesta carrera por el varietal.

En esa línea de elegancia, empezaron a trabajar otros productores, con o sin roble. Hoy, el modelo de elaboración para Semillón busca un perfil delicado, con una cosecha no siempre fácil, que privilegia la fruta. Las viñas viejas, por su parte, aportan un sistema radicular completo que morigera el efecto de algunos calores y aporta matices. En total, Semillón de más de 40 años hay unas 270 hectáreas en Mendoza (111 en Tupungato, 93 en Luján de Cuyo) y otras 30 en Patagonia. De esos dos destinos es posible beber los más atractivos, como Riccitelli Old Vines, Callejón del Crimen Perla de Parcela o El Enemigo.



El Gewürztraminer es una apuesta diferenciadora para la Patagonia profunda, ya que casi no se lo encuentra en otras zonas del país.

Otra Ecuación para el Torrontés

Hay una sola razón por la que en Argentina se insiste con el Torrontés Riojano como bandera: es un vino patrimonial y diferente. Razón más que suficiente, aunque está destinado a paladares algo funky. Como sucede con algunos excéntricos vinos griegos, el Torrontés está en la línea de los aromáticos de cuerpo flaco que, de la mano de una mejor precisión en la madurez, empieza a entrar en el área de la elegancia.

Como su ancestro Moscatel (el Torrontés Riojano es un cruce de aquella con Listán Prieto) es una uva terpénica. En el Noroeste argentino (2980 hectáreas de un total de 7900), ese carácter es entendido como un trazo local y es el costado que todos conocemos: azahar, pétalos de rosas y paladar flojo. Pero en Valle de Uco (174 hectáreas), donde se lo explora en una región más fría, la ventana de madurez es otra y se puede elaborar un Torrontés sin esos terpenos. Lo mismo en Patagonia (88 hectáreas). Y el vino es cítrico, con perfume de azahar y boca de graso medio y frescura firme.



Gualtallary es una de las áreas de producción de blancos más altas de Mendoza. Nuevos viñedos como este, propiedad de familia Lagarde, fueron plantados recientemente.

Así, la variedad queda *terroirísticamente* esquizoide para el consumidor. En el Norte da una cosa, en el sur y la montaña otra. El enólogo José Lovaglio, de Susana Balbo Wines, es uno de los cultores del nuevo perfil para el Torrontés con uvas de Paraje Altamira: “Hemos tenido experiencias muy positivas en zonas de frío y altura –dijo– donde crece bien y desarrolla otros aromas además su tipicidad terpénica. Logramos acidez, mayor peso en media boca y un vino más largo también.”

Sin embargo, este año probé algunos ejemplares que, bien mirados, podrían ser eslabones perdidos entre las dos personalidades del Torrontés Riojano. Vienen de Cafayate, en el NOA, pero fueron pensados con un perfil distinto y cosechados en consecuencia anticipadamente. Vale la pena seguirle el rastro: son Abras y Terrazas Reserva Torrontés. Respecto de este último, su enólogo, Gonzalo Carrasco, dijo: “El 2019 fue un año excepcional en los Valles Calchaquíes y pudimos cosecharlo con otro perfil aromático, sin las rosas que lo hacen empalagoso”.



San Pablo es una de las flamantes Indicaciones Geográficas de Argentina. Este viñedo, propiedad de Bodega Salentein, está ubicado en el límite inferior de la IG a 1000 metros sobre el nivel del mar.

Sauvignon Blanc & White Blend

Volvamos al desarrollo de nuevos terroir para las variedades blancas. Pero ahora amplíemos el espectro a otras uvas. Mientras que Sauvignon Blanc no parece un varietal con discurso propio –salvo aquellos hoy cultivados a 1700 metros, como Riccitelli Vino de Finca o elaborados en forma austera, como Eggo de Cal–, y otras experiencias con Verdejo, Gewürztraminer, Marsanne y Albariño son entre erráticas y atractivas, es en la combinación de uvas donde aparece un plan especial.

La mezcla de blancas de viñedos de altura está dando algunos resultados para entusiasmarse. Con origen en el Valle de Uco, hay dos vinos pioneros en esta idea cuyas nuevas añadas probé. Son Gran Lurton Corte Friulano y Susana Balbo Briosso White Blend. Siguen en forma y trazan un arco atractivo de complejidad aromática y gustativa, cada vez más anclados en la frescura como elemento central.



Visité el viñedo Cepas del Plata la primavera pasada. Era una clara mañana de octubre luego de una madrugada helada. En las montañas se observa la nieve caída en una de las últimas tormentas del año.

Claro que hay más ejemplos como ellos. Sin embargo, ambos vinos marcaron un camino que hoy gana profundidad en las copas, siempre con uvas de altura: Proyecto Hermanas, Blanco de La Casa y Edad Modern, Rutini Antología L de Gualtallary, o Catena Appellation para Luján de Cuyo, son buenos ejercicios innovadores.

Ahora bien, toda esta ebullición del fin del mundo tiene un correlato en precios. Con un grueso apalancado en los 20 dólares, dólares más o dólares menos, Argentina hoy ofrece un panorama refrescante para consumidores con sed y ganas de no asumir grandes riesgos, tal como funciona el Malbec.

Pero mientras que gastar 50 dólares o más por un Chardonnay austral es una apuesta seria, conviene tener este último argumento a mano a la hora de definir la inversión: no hay otro lugar en mundo –hasta ahora– en el que probar esa rara combinación de intensidad, madurez y frescura que ofrecen los viñedos de altura. La recompensa se esconde en algunas de las mejores botellas reseñadas en este reporte.