Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

Argentina: New High-Altitude, High-Precision Whites

BY JOAQUÍN HIDALGO | JUNE 24, 2021

Captivating. That's the word for many of the white wines being produced in Argentina today. Precise fruit flavors, subtle herbal notes, expertly judged aging to produce varying degrees of concentration and ethereality, excellent freshness... each element is structured around a core of acidity, particularly among the more austere, saline incarnations. It might sound like we're talking about Chablis, Vouvray or Sancerre. But no. We're standing under the bright blue sky of Mendoza just a few miles from the glaciers that crown the Andes.

Many of the more than 300 whites and sparkling wines I tasted this year hail from that landscape. I was familiar with most of them but encountered a few surprises along the way as well. To put it in a nutshell: the top scores went to Chardonnays and Sémillons, while a few sparkling blends of Pinot Noir and Chardonnay also knocked my socks off. In many cases their prices make them especially tempting in the current global market. But if you were to press me, I'd say that the real reason to try the best wines featured in this report is the simplest of them all: the sheer, unadulterated surprise of finding intense, original whites where you might least expect them, in the land of Malbec.

La Carrera is the most extreme terroir in the Uco Valley. As high as 1,950 meters above sea level and with a climate as cool as Champagne, it contains a few scattered vineyards planted mainly with white varieties.

Mountain Chardonnay

The backbone of the vibrant wines of Argentina is also the backbone of the continent: the Andes mountain range, where one finds a mosaic of different heights and soil types that allow for the production of a range of styles. At a height of 5,000 feet in Mendoza, the average temperatures are those of a cool region such as Chablis, but the intensity of the solar radiation has almost the opposite effect. Handling this contrast is key, and the most precise whites reflect a job well done in that regard.

"In such extreme conditions the work with the leaves must be very exact so they generate tunnels that allow for ventilation but also protect the bunches," said Alejandro Vigil, the oenologist at Catena Zapata and the man responsible for Chardonnay White Bones & White Stones, a duo of whites that serve as benchmarks for producers across the region. "It's technical, detailed stuff." But the effort pays off in wines that genuinely reflect their landscape.

The setting for what has become a vanguard of the top Argentine whites is essentially an imaginary 30-mile arc running across the Uco Valley, beginning at an altitude of 3,200 feet in the Geographic Indication of Los Chacayes, and up through Los Árboles, San Pablo and Gualtallary, to La Carrera at 6,200 feet. Here, Chardonnay is queen of the white grapes (accounting for 1,950 hectares of vines) although Sauvignon Blanc and Sémillon are also present, albeit in much smaller quantities. Except for a few planted lower down, 20 years ago these vineyards did not exist.

"We've learned a lot about how to manage the vines in each place, because the soils, and rainfall, in San Pablo, are quite different from Gualtallary or Los Chacayes," said Sebastián Zuccardi, the

oenologist behind 2020 Fósil Chardonnay, one of the purest examples from what was generally a warm year.

Many winemakers are speaking in similar terms, as can be seen in some of the wines in this report. The hot weather in 2020 forced a rapid harvest, and a bunch of Chardonnays (from this area and beyond) overdid it a little with the alcohol, while a few achieved an ideal balance.

Alejandro Sejanovich, winemaker of the 2019 Chardonnay Zaha, continued the theme: “Each sub-region has its own specific character. Gualtallary, for example, might seem like a cool region because of the altitude, but if the vines are planted in an area of sandy soils, the equation is inverted.” It’s the combination of in-depth knowledge of the regions, careful vine management and paying close attention to each and every detail that is driving mountain whites forward. Among the Chardonnays, the terroir is expressed with ever greater freshness, as we see in the intense 2019 Chardonnay Autóctono, the accessible 2020 Chardonnay Cadus Vista Flores Appellation and the meticulous 2018 Chardonnay Rutini Apartado, while some add a little salinity from their calcareous soils, such as the austere 2020 Chardonnay BenMarco, the modern 2019 Chardonnay Altaluvia and the skeletal but vibrant 2019 Buscado Vivo o Muerto La Verdad.

Winter in Gualtallary, Uco Valley. The high altitude mountain vineyards here and in neighboring San Pablo are producing a sharp new style of white wine from Argentina.

Aging and Other Whites

When interpreting a terroir, one must also consider winemaking methods and aging processes. Some producers look to craft the purest possible expression of the variety in the terroir where it's grown, as seen in the 2020 Chardonnay Adrianna Vineyard White Bones, made with grapes from Gualtallary, or the aforementioned 2020 Chardonnay Fósil, from San Pablo. Others, in contrast, turn to the aging process to emphasize and complement the grape's raw qualities – for instance, the 2020 Chardonnay Trapiche Terroir Series Finca Los Árboles, the 2019 Grand Chardonnay Terrazas de Los Andes and the 2019 Chardonnay Viña Cobos Zingaretti Estate, the latter two from Tupungato.

Andrés Vignoni, oenologist at Viña Cobos, said, "We've been fine-tuning the aging a lot, choosing Damy and Billon barrels and combining different forests in order to achieve an optimal expression of the vineyard." Meanwhile, Sergio Casé, the oenologist at Trapiche, explained that "we've left behind malolactic fermentation to produce more vibrant wines."

Such interest in the details that determine each style is a reflection of the freedom with which producers are working. Far from being restricted to a given method, their wines tend to be the result of personal interests and experimentation. Hence the wide range of styles now available in Argentina, from orange wines to Pet-Nats and biologically aged whites.

Among the orange wines, this year I tried one by Susana Balbo Wines that's a far cry from the faddish contrariness one often finds in the category, reflecting instead an elegant conception and well-thought-out execution: 2020 Torrontés Naranjo Susana Balbo Signature Limited Edition. It's not the only one praised in the report, but it is the most accomplished.

However, if it's innovation you're looking for, the Sauvignon Blancs hold the most potential for surprise. Influenced by Sancerre but made on the steep slopes of the Uco Valley, they offer an herbal aromatic profile along with grass and asparagus notes and hints of lime that promise, and generally deliver, electric palates with good acidity and fat. Four merit particular attention: the 2019 Riccitelli Vino de Finca La Carrera and the 2020 Polígonos de Valle de Uco, both from La Carrera, as well as the 2019 Salentein Los Nogales from San Pablo and the 2019 Eggo Blanc de Cal. "There's no big secret," said Juan Pablo Michelini, oenologist at Zorzal Wines, which makes the Eggo. "The mountain provides cool temperatures and alluvial soils with calcium deposits, where we planted a clone of citrusy Sauvignon. Then we fermented with skins and worked with yeast." All promise to last well in the bottle.

Venerable Sémillon

Another hugely exciting trend is the revival of an old favorite: Sémillon. In a previous era it was the most popular variety in Argentina and was associated with table wines – in the 1970s the average Argentinian drank 92 liters of wine a year, mostly whites and of those mostly Sémillon. Today winemakers are finding good reason to predict the return of its former glory.

About 730 hectares of Sémillon are planted at a height of around 3,200 feet, mainly in Luján de Cuyo and Tupungato, Mendoza, and in the lower regions of Alto Valle de Río Negro, in Patagonia. The important point is that these are old vines: about 330 hectares were planted in the last 40 years, while another 300 are older, according to the Observatorio Vitivinícola (Wine Observatory).

"There are very diverse massal selections," explained Santiago Mayorga, who oversaw the production of a wine from a vineyard first planted in the 1950s: the 2020 Semillón Nieto Senetiner. "Balanced with low yields. They produce a few small bunches with excellent aromatic expression that, because of their low productivity, don't rot even when the skins turn yellow. That's when you get the citrus and honey, and a few white flowers for greater complexity." Made along similar lines are the 2019 Semillón El Enemigo, one of the most flavorful in this report, the new 2019 Semillón Teho and the iconic 2019 Riccitelli Old Vines, which was fermented in *foudres* and has become a

benchmark for the variety. It’s the kind of white that goes well with food but even better on its own thanks to its excellent volume.

A Bubbly Present

Argentina is a complete unknown on the global sparkling market because until now, everything the country has produced has stayed within its borders. In 2019, the last year before the pandemic set in, 38 million bottles were made, two-thirds of them in the distinctive local style: Extra Brut with a fruity profile and dosage of up to 11 grams of sugar per liter.

These sparkling wines really deserve a chapter all of their own. The first producer set up in Mendoza at the end of the 19th century, but it wasn’t until 1959 that the business really took off. That was the year when Moët & Chandon made the first of a series of investments across the world to expand the frontiers of their expertise. They were joined in 1980 by Deutz, who were brought in as consultants to the local Navarro Correas winery, and in the same dacade Domaine Mumm, who added further to the number of specialist producers of sparkling wine in Argentina.

Each of these houses established a kind of technical legacy that would soon build into a local tradition. After 2000, a set of different factors came into play that would take sparkling wines to the next level: fiscal incentives made it easier to establish wineries, resulting, by 2016, in a total of 133

sparkling wine producers; and the development of high-altitude vineyards led to the appearance of far superior raw materials.

I added a few quality, sparkling wines to this report as LVMH, owner of Chandon, is starting to export local sparkling wines overseas. Diego Ribbert, *chef de caves* at Chandon Argentina, is forthright about this: “Our style is increasingly in line with what is being produced by the major houses in Champagne: precise fruit flavors over more prominent yeast notes and fine, well-balanced bubbles.” This also applies to several other producers as well.

Thinking in global terms, Argentina sits halfway between subtle Champagnes and easygoing Proseccos. Perfect examples can be found in Rosell Boher Grand Cuvee, as well as Chandon Brut Nature, Rutini Brut Nature and Progenie I, made according to the same traditional bottle-fermentation method used in Champagne.

New Horizons, Original Whites

Whereas height is the bastion upon which Mendozan whites are built, Patagonia offers itself up as the other great cool-weather frontier. The region boasts vineyards planted between 39 and 45 degrees of latitude, the equivalent of some of the most famous white-wine-producing regions in the world, but with the major difference that they’re in the middle of a desert and thus restricted to irrigated valleys.

The largest of these valleys is formed by the Río Neuquén and its continuation, the Río Negro, at the northern edge of Patagonia. Several superb wines made from old Sémillon, Chenin and Chardonnay vines are bottled here. Further south, in the heart of Chubut, are a couple of pockets of continental whites that offer breathtaking intensity and freshness. Take a moment to try the 2018 Corte de Blancas 45º Rugientes, whose Gewürztraminer core delivers clear tuberose aromas, or the 2019 Chardonnay Contra Corriente Private Reserve, which, in spite of having undergone full malolactic fermentation, reverberates with freshness like a tuning fork wrapped in velvet.

Last, but certainly not least, the consistency of Argentinian whites is increasing. There are only few high scores in this report, but the next level down is extremely well populated, an eloquent demonstration of the general improvement in quality. Among all of these wines, there are bound to be a few that both pique the curiosity of new drinkers and thrill older hands.

© 2021, Vinous. No portion of this article may be copied, shared or re-distributed without prior consent from Vinous. Doing so is not only a violation of our copyright, but also threatens the survival of independent wine criticism.

You Might Also Enjoy

Extreme High-Altitude Wines from Argentina's Northern Valleys, Joaquín Hidalgo, February 2021

Collectable Argentina: Precision and Refinement in the Cellar, Joaquín Hidalgo, December 2020

Twenty Years that Transformed the Argentine Wine Industry, Joaquín Hidalgo, October 2020

Argentina's White Wine Revolution, Joaquín Hidalgo, June 2020

A Revolution of Place: Argentina Classifies Its Terroirs, Joaquín Hidalgo, September 2019

Argentina: Nuevos Blancos de Montaña y Precisión

JOAQUÍN HIDALGO | 24 JUNIO, 2021

Cautivantes. Esa es una buena definición para algunos de los vinos blancos que se están produciendo hoy en Argentina. Precisión de fruta, sutilezas herbales, crianzas calibradas a favor del vino abren un paladar entre concentrado y ágil, de gran frescura, en los que cada elemento se estructura en torno a la acidez, particularmente en los casos más austeros y salinos. Cualquiera podría pensar que hablamos de Chablis, Vouvray o Sancerre. Pero no. Estamos bajo el cielo luminoso de Mendoza a pocos kilómetros de los glaciares que coronan Los Andes.

De ese paisaje hablan una parte de los más de 300 blancos y espumosos que caté este año, muchos de ellos viejos conocidos para mi, otros tantos ignotos. Puestos a sintetizar, sin embargo, Chardonnay y Sémillon alcanzan los máximos puntajes, mientras que ciertas burbujas de base Pinot Noir y Chardonnay resultan opciones fuera de serie. Los precios en muchos casos son tentadores como para arriesgarse a probarlos en el mar de vino mundial. Pero si me apuran, la verdadera razón para probar algunos de los mejores vinos de este reporte es sencilla: la sorpresa pura, casi naif de descubrir blancos intensos y singulares en el rincón menos pensado del mundo, la tierra del Malbec.

La Carrera el más extremo terroir del Valle de Uco. Tan alto como 1.950 metros sobre el nivel de mar y tan frío como la Champagne, ofrece esparcidos algunos pequeños viñedos plantados con variedades blancas.

Chardonnay de Montaña

La columna vertebral para conseguir vinos vibrantes hoy en Argentina es también el espinazo que recorre el continente: la cordillera de Los Andes provee un mosaico de alturas y suelos que permite desarrollar diversidad de estilos. Si a 1500 metros sobre el nivel del mar en Mendoza las temperaturas promedio son las de una zona fría en el mundo –como en Chablis, por ejemplo– la intensidad del sol y la radiación apunta en la dirección opuesta. Manejar ese bólido es la clave y lo que ha permitido mayor precisión en los blancos.

“En condiciones tan extremas el trabajo con las hojas debe ser muy fino para generar túneles de aireación que protejan al mismo tiempo los racimos”, dijo Alejandro Vigil, enólogo de Catena Zapata y autor de White Bones & White Stones Chardonnay, una dupla de blancos que sirvió de norte para los productores. “Es un trabajo técnico y de detalle”. El esfuerzo rinde frutos a la hora de revelar vinos de paisaje.

El escenario sobre el que se desarrolla hoy una vanguardia de blancos es un arco imaginario que recorre el Valle de Uco, en Mendoza, desde los mil metros sobre el nivel del mar en donde parte la indicación geográfica Los Chacayes, ascendiendo por Los Árboles, San Pablo y Gualtallary, hasta los 1900 de La Carrera. Son 45 kilómetros en línea recta y oblicuos a la cordillera, donde reina el Chardonnay entre las uvas blancas (cubre unas 1.950 hectáreas), aunque también hay Sauvignon Blanc y Sémillon en cantidades mucho menores. Salvo los viñedos de la parte más baja, el resto no estaban ahí hace 20 años.

“Hemos aprendido mucho sobre todo del manejo de la viña en cada lugar, ya que no es lo mismo el suelo de San Pablo, ni su pluviometría, respecto de Gualtallary o Los Chacayes”, dijo Sebastián Zuccardi, enólogo de Fósil Chardonnay 2020, uno de los más puros ejemplares para una vendimia caliente.

La suya es una opinión generalizada entre los viticultores, algo que se evidencia en algunos vinos de este reporte: mientras que la 2020 fue una vendimia a marcha forzada por el calor, un pelotón

de Chardonnay acusan un kick etílico que da energía (dentro y fuera de esta área), mientras que una minoría consigue un balance y precisión ideal.

Alejandro Sejanovich, autor de Zaha Chardonnay 2019, entre otros blancos atrevidos de este reporte, reflexionó en la misma línea: “Cada subzona tiene su especificidad. Gualtallary, por ejemplo, puede parecer una región fría por la altura pero si las viñas están plantadas sobre el sector de suelos arenosos, la ecuación se invierte”. Es la combinación de conocimiento de las regiones, manejo razonado de la viña y el ajuste en los detalles lo que hoy empuja los límites de los blancos de montaña. Sólo en Chardonnay, el carácter del terroir se manifiesta en mejores frescuras, como ofrecen el intenso Autóctono Chardonnay 2019, el accesible Cadus Chardonnay 2020 y el meticuloso Rutini Apartado Chardonnay 2018, algunos suman además una pizca salina proveniente de suelos calcáreos, como el austero BenMarco Chardonnay 2020, el moderno Altaluvia Chardonnay 2019 y el esquelético y vibrante Buscado Vivo o Muerto La Verdad 2019.

Postal de invierno en Gualtallary, Valle de Uco. Los viñedos de altura implantados en la montaña aquí, y en el vecino San Pablo, producen los más filosos estilos y nuevos blancos de Argentina.

Crianzas y Otros Blancos

En la aproximación de terroir, también hay elaboración y crianza. Algunos productores buscan la expresión más varietal posible ajustada al terroir, como sucede con Adrianna Vineyard White Bones Chardonnay 2020, con uvas de Gualtallary, y el ya citado Fósil Chardonnay 2020, de San Pablo. Otros, en cambio, estilísticamente abonan un crianza que subraye y complemente el origen, como Trapiche Terroir Series Finca Los Árboles Chardonnay 2020, Terrazas de Los Andes Grand Chardonnay 2019 y Viña Cobos Zingaretti Estate Chardonnay 2019, ambos de Tupungato.

Respecto a este último, Andrés Vignoni, enólogo de Viña Cobos, dijo: “Venimos ajustando mucho las crianzas, eligiendo tonelerías entre Damy y Billon y combinando bosques con el objetivo de potenciar al máximo la expresión del viñedo”. Por su parte, Sergio Casé, enólogo de Trapiche, explicó: “nosotros dejamos atrás la maloláctica y conseguimos vinos más vibrantes”.

Es una cuestión de matices que determina cada estilo y que, en rigor, refleja el marco de libertad en el que los productores trabajan. Lejos de llevar el corsé estilístico, la exploración personal es la regla. Y por eso el amplio rango de vinos que se encuentran en la oferta Argentina, desde naranjos a Pet-Nats y vinos con crianza biológica, que abren el abanico.

Entre los naranjos, este año probé uno de Susana Balbo Wines que está lejos de ser el vino hippie-hipster que caracteriza a la categoría y ofrece una meditada elaboración y finesa. Se llama Susana Balbo Signature Limited Edition Torrontés Naranjo 2020. No es el único de este reporte, sí el más logrado.

Pero si de espíritu innovador se trata, es en Sauvignon Blanc donde hay más sorpresas. Con el norte en Sancerre, pero elaborados en las pendientes elevadas de Valle de Uco, ofrecen aromática herbal, con pasto y pizca espárrago, sobre un trazo de lima que promete y cumple acidez, graso y paladar eléctrico. Cuatro merecen atención: Riccitelli Vino de Finca La Carrera 2019 y Polígonos de Valle de Uco 2020, ambos provenientes de La Carrera, al que se le suma Salentein Los Nogales 2019, de San Pablo, y Eggo Blanc de Cal 2019. “No hay grandes secretos”, dijo Juan Pablo Michelini, enólogo de Zorzal Wines y responsable de Eggo. “La montaña nos da el frío y los suelos aluviales con depósitos calcáreos donde plantamos un clon de Sauvignon cítrico; luego fermentamos con pieles y trabajamos con levaduras”. Cualquiera de ellos tiene larga vida en la botella.

Sémillon Añosos

Otra de las vertientes blancas que quita el aliento es el revival de una vieja conocida: el Sémillon. Supo ser uno de los vinos más consumidos de Argentina en el pasado asociado a blancos cotidianos –en 1970 un argentino promedio bebía 92 litros per cápita de vino con mayoría de blancos entre los que campeaba el Sémillon– . Hoy encuentra en la enología moderna buenas razones para ilusionarse con un regreso a la gloria.

A la fecha hay unas 700 hectáreas de Sémillon plantadas en zonas en torno a los mil metros, principalmente en Luján de Cuyo y Tupungato, Mendoza, y en rincones bajos del Alto Valle de Río Negro, en Patagonia. Lo importante es que son viñas viejas: con hasta 40 años desde su plantación hay unas 330 hectáreas, con más de 40 suman unas 300 más según los datos consignados en el Observatorio Vitivinícola.

“Son selecciones masales con mucha diversidad” explicó Santiago Mayorga, responsable de la elaboración de un viejo viñedo de 1950 para Nieto Senetiner Sémillon 2020. “Equilibrados y con baja producción. Dan unos pocos racimos pequeños, con elevada expresión aromática que, por su baja carga, no se pudren aún cuando llegan a la tonalidad amarillo en la piel. Ahí es cuando revela trazos cítricos y de miel, algunas flores blancas que le dan complejidad”. En esa fina sintonía vibran El Enemigo Sémillon 2019 uno de los más sabrosos de este reporte, mientras que el icónico Riccitelli Old Vines 2019, fermentado en *foudres*, es ya un emblema de la variedad en Argentina con rumbo propio. El tipo de blanco que se disfrutan con comidas pero más aún en la sobremesa por su paso envolvente.

Burbujas en Tiempo Presente

Argentina es una completa desconocida en materia de espumosos porque hasta ahora todo lo producido se consume en el país. En 2019, último año previo a la realidad pandémica, se elaboraron 38 millones de botellas, dos tercios de ellas en el singular estilo local: Extra Brut que ofrece un perfil frutal y con un *dosage* de hasta 11 gramos de azúcar por litro.

La elaboración de burbujas merece un capítulo aparte en esta historia. A fines del siglo XIX se estableció la primera empresa productora de burbujas en Mendoza, pero no fue hasta 1959 en que el negocio ganó envergadura. Ese año Moët & Chandon realizó en el país la que sería la primera de una serie de inversiones a nivel mundial por expandir las fronteras de su expertise. A ellos se sumarían en 1980 Deutz como asesor de Navarro Correas y en la misma década Domaine Mumm, entre las champagneras con operación en el país.

Cada una de esas casas fundó una suerte de dinastía técnica que no tardó en tener una tradición local. Así, a contar de 2000 se dio una conjunción de factores que en las dos décadas siguientes empujarían las burbujas hacia un nuevo nivel: incentivos fiscales permitieron establecer más casas productoras, llegando a unas 133 establecimientos en 2016; y el desarrollo de viñedos de altura que llevó la materia prima a otro nivel.

Para este reporte sumé algunos espumosos de calidad dado que el grupo LVMH, propietario de Chandon, decidió este año incentivar la exportación de los espumosos locales exitosos. Diego Ribbert, *chef de caves* de Chandon Argentina, lo expresó con claridad: “nuestro estilo está cada vez más en línea con lo que hoy están produciendo las grandes casas de la Champagne –dijo–: precisión de fruta sobre un carácter levadural menos terciario, con frescura y burbujas finas en balance”. Sus palabras reflejan también el trabajo de otros productores.

Pensado en términos estilísticos globales, Argentina ocupa un punto medio entre los Champagnes terciarios y los joviales Proseccos. Ejemplos calcados de esta definición resultan Rosell Boher Grand Cuvee, por ejemplo, junto con Chandon Brut Nature, Rutini Brut Nature y Progenie I, elaborados por el mismo método tradicional de fermentación en botella usado en Champagne.

Otros Horizontes, Nuevos Blancos

Si la altura es el alma de los blancos mendocinos, la Patagonia se ofrece como la otra gran frontera de clima frío. Con viñedos plantados entre la latitud 39º y hasta en la latitud 45º Sur, equivalente a las más reputadas regiones del mundo productoras de vinos blancos, con la diferencia central de estar en pleno desierto y acotada a valles irrigados.

El principal es el valle que forman el Río Neuquén y su continuación en el Río Negro, en el extremo norte de la región patagónica. Con viñedos antiguos, se embotellan ahí algunas joyitas de base Sémillon, Chenin y Chardonnay. Más al sur, en el corazón de la provincia de Chubut, dos rincones ofrecen blancos continentales de una intensidad y frescura tan elevada que quitan el aliento. Vale la pena probar 45º Rugientes Corte de Blancas 2018, con un corazón de Gewürztraminer que lo perfuma de nardos, y Contra Corriente Limited Selection Chardonnay 2019, que incluso aún habiendo cursado la maloláctica completa vibra como un diapasón de frescura envuelto en terciopelo.

Por último, pero no menos importante, los consistencia de los blancos argentinos está en ascenso. En este reporte hay unos pocos altos puntajes, mientras que una segunda línea bien nutrida da cuenta del crecimiento cualitativo. Entre todos ellos, seguro hay botellas que enciendan la curiosidad de los nuevos bebedores y renueve la emoción de los viejos conocedores.

© 2021, Vinous. Ninguna parte de este artículo puede ser copiada, compartida o redistribuida sin el consentimiento previo de Vinous. Si se incurriese en ello, no solo se viola nuestro copyright, sino que también se amenaza la supervivencia de la crítica independiente de vinos.