

Enduring Precision: The Latest Cellar-Worthy Wines from Argentina

BY JOAQUÍN HIDALGO | NOVEMBER 02, 2021

Precise management of high-altitude vineyards has resulted in new, attractive, balanced reds with excellent cellar potential that draw on Argentina's long winemaking heritage. Some négociants from Bordeaux are already selling a few of them across the world, paving Argentina's way into the fine wine market. In this report, I present an overview of the latest cellar-worthy wines.

When you keep a wine for a dozen years or more, you're doing it in the hope that it's not just gathering dust in the cellar. What you're really looking for after years of patient expectation is to open something unique and unrepeatable: flavors that weren't there before, the kind that can't be achieved without significant aging time, and for the bottle's relative scarcity to make it a treasure that ensures the wait was worthwhile.

Some regions across the world have plenty of evidence that their wines are excellent time travelers. Others still have to work on their potential. In the past, Argentina produced wines that aged well for a century. That happened before a shift in style flooded the market with jammy wines incapable of improving with time. Today, thanks in part to the appearance of new terroirs, wineries are back on track.

Three Major Trends

Argentina is producing more and more wines with aging potential. Before my New Releases report is published, it's worth taking a moment to look at how high-quality wines with the capability to improve over time have changed in the country in recent years. I've identified three major trends.

The first began about thirty years ago when Mendoza wineries started to explore high altitude terroirs, resulting in freshness and intense flavor. Today, these forays have consolidated themselves into one of the most interesting scenes around. These unique, distinctive terroir-driven wines – you won't find the same conditions anywhere else in the world – are now commanding prices that reflect their rarity.

The second trend is a change in style. Bottles from the 1970s and 1980s are rarely seen on the market. However, they tend to display a Bordeaux-influenced balance obtained by harvesting earlier in the year, when potential alcohol is around 12.5%, moderate extractions and plenty of time aging in the bottle to round out the rough edges. This refined combination is now seen again in bottlings from high-altitude vineyards. Here, those wines offer freshness and energy in harmony with good ripeness and elegant, terroir-based nuances.

The third is the inclusion of a few wines in négociant traders' catalogues. For the first time in the history of La Place de Bordeaux, Argentine wines are being offered to collectors from across the world. Right now, at least five are available, but more are coming soon.

These new cellar-worthy wines from Argentina are made in a style that readers might want to explore. Producers, on the other hand, are proud to see their efforts being appreciated internationally, especially by high-end collectors.



The purity of these 1990s Malbecs shows how well they've aged: terracotta notes dominate in the glass while power and nuance are preserved.

A Watershed Decade

When you have the rare opportunity to taste an Argentine wine made before the 1990s (one generally has to visit a winery's cellar to do so), you'll find silky textures accompanied by aromas of dried fruit, leather and intriguing notes of saffron that feel as exotic as some of the fruit one gets in contemporary wines. When you drink a wine made in the 2000s, however, this subtlety has disappeared. In fact, what you find is a tired wine with nothing much to offer other than dried figs and the energy brought by the high alcohol content.

This is the result of a watershed moment in the history of Argentine wine. A moment when winemakers mistakenly took the wrong path. In the 2000s, producers committed an error in judgment with the wines they intended for cellar aging, choosing the wrong style for the terroirs of Los Andes. Structured and overripe, these wines were a consequence of poor vineyard management and an eagerness to meet the immediate needs of the market. As one producer joked, these were "Benjamin Button reds" that started out at the end of their lives.

However, it was possible to interpret Argentine terroirs in a radically different way, one founded in flavors that one rarely finds elsewhere in the world that have the potential to age very well. The selection of the wines in this report is based on this approach.

The Return to Balance

In the mid-2000s, it became clear to a few producers that they'd taken the wrong path. They immediately set out to do something about it. If they wanted to make wines that aged well, that could match the finest produced by the world's leading regions, that would be worth keeping in the cellar for a significant period of time, they needed to rethink everything they were doing. At the same time, the newly developed high-altitude vineyards were beginning to produce grapes that offered excellent potential for new styles. The cool Andes climate above a height of 3,300 feet and the ample sunlight that radiates the mountain slopes made for a very rare combination of freshness and ripeness that

could be tailored to suit each red variety. Handled properly, these vineyards would recover the cellar-potential seen in earlier decades with an average alcohol content of around 13.5%.

It is important to note that the first wines to experiment with these new characteristics were swimming against the tide of the market, where bold, racy wines were greatly valued. The paradigmatic example is the 2008 El Enemigo Malbec, which a decade on was still reverberating with freshness with plenty of scope to evolve further. Made by the oenologist Alejandro Vigil, who is also the director of oenology at Catena Zapata, El Enemigo was the wine that paved the way for other similar reds by the winery and other producers.

Collectable Producers

The iconic example of a high-altitude wine is Catena Zapata's Adrianna Vineyard, which is also made by Vigil. Back in the mid-80s, the winery embarked upon an exploration of the Andes in a quest to achieve both freshness and ripeness. In the early 1990s, Catena Zapata planted the aforementioned vineyard in Gualtallary, Uco Valley, at a height of 4,600 feet above sea level. It is an important part of the delicate fine-tuning and research being carried out by the Catena Institute of Wine into the effect of the soils and altitude on different varieties, primarily Malbec. In recent years, the Institute has become a leading point of reference in academic circles as well as setting benchmarks for style. The parcels Catena Zapata has isolated since 2008 have produced a series of elite reds that marry precision and energy. Stand-outs include the 2019 Malbec Adrianna Vineyard River Stone and the 2019 Malbec Adrianna Vineyard Mundus Bacillus Terrae.

Similarly prestigious is the 2018 Malbec Piedra Infinita, which is made with grapes from a vineyard planted in Paraje Altamira, Uco Valley, in 2009. The segmentation of the soils made it possible to isolate parcels with specific textures. This was a red crafted according to specific ideas about how best to produce a terroir-driven, high-altitude wine suitable for cellar aging.

Other wines, however, were made with a focus more on the management of old vines. The Noemia vineyard was planted in 1932 in Río Negro. The oenologist Hans Vinding Diers has been working with Noemia for almost two decades. It was only when he moved there in 2016 and the vineyard became a way of life that he achieved the subtle results that come with being able to see the vines grow every day. Since its 2018 vintage, in my opinion the Malbec Noemia has grown into a very serious wine.

The same is true of the Malbec Cobos Marchiori Vineyard, made with grapes from an old vineyard in Perdriel, Luján de Cuyo. The wine was a hit right from its first vintage in 1999, a forerunner of the work that oenologist Paul Hobbs would do in Argentina over the next several decades. Today, the winery is producing a degree of nuance far greater than in those early years thanks to the obsessive tinkering of Andrés Vignoni, who is now in charge of the winemaking process. As a result of surgically judged harvest times and aging, the region's ripe profile is expressed with immense balance, especially from 2017 onward.

In 1999, Achával Ferrer saved their vineyard in Paraje Altamira from oblivion. The wine from this site has an indelible character that transcends whatever methods and techniques the house chooses to employ. This heritage comes out in the 2018 Achával Finca Altamira, a red whose strong spine will only be enhanced by cellar time.

Founded in 1999, Cheval des Andes, a joint venture between Cheval Blanc and Terrazas de Los Andes, uses grapes from Paraje Altamira in the Uco Valley, and from a vineyard planted in 1929 in Las Compuertas, Luján de Cuyo. In 2012, however, they began to refine their style. It wasn't easy; this was a new approach for the winery, but the results are worthwhile. The 2018 vintage makes one eager to jump forward 15 years just to see what it'll be like.



The Vintages

In contrast to what has often been said in Argentina in the past, the growing conditions each year do make a difference for this style of wine, and not all are propitious for good aging. Two-thousand sixteen was a cold, rainy year and only the few producers who read it well were able to make wines of promising longevity. Two-thousand seventeen, in contrast, saw the return of a warm, dry summer following the end of the El Niño phenomenon, and although yields were low, this meant greater concentration and precise fruitiness. Two-thousand eighteen was dry, with a few heat waves, but generally fell into traditional parameters, meaning that winemakers were confident about what they needed to do, resulting in some excellent wines. Two-thousand nineteen was similar to 2018, while 2020 was warm, with an early harvest, reducing the wines' aging potential. Two-thousand twenty-one was cool and slightly damp and will produce good cellar-worthy wines for those producers who had the guts to wait it out.

This report features a dozen wines that are eminently capable of aging well. Almost all of them have at least 10 to 15 vintages on the market. Drink them today and you'll find them pleasantly mild, complex and fruity. Leave them for fifteen years or more, on the other hand, and the chances are that you'll be rewarded with an absolutely unique experience.

© 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.

Precisión que añaja bien: la nueva guardia de vinos coleccionables de Argentina

JOAQUÍN HIDALGO | 02 NOVIEMBRE 2021

El manejo preciso de los viñedos de altura perfiló un nuevo y atractivo balance en tintos con prolongado potencial de guarda inscriptos en la larga historia de la Argentina. Algunos *négociants* de Burdeos ya operan con ellos a nivel global y una oportunidad se abre en el mercado de los *fine wines* para la Argentina. En este reporte, repaso la flamante élite de vinos de colección.

Cuando se guarda una botella una decena de años uno espera que ese vino no pase el tiempo solo juntando polvo. Lo que en verdad desea, al final de los años y la paciencia, es descorchar algo irreplicable: sabores que no estaban antes, que son difíciles de lograr sin el paso de los años y que la escasez convierte en un tesoro que da sentido a la espera.

Algunas regiones del mundo tienen probadas muestras de que sus vinos viajan en el tiempo. Otras, aún tienen que ofrecer pruebas de su potencial. En el caso de Argentina, que durante el siglo pasado elaboraba ese estilo de vinos y que ahora vuelve a ofrecerlos a la luz de nuevos terroirs, la prueba se escribe en tiempo presente.

Tres grandes tendencias

Cada vez hay más y mejores vinos con buen potencial de guarda en Argentina. Antes de que mi reporte de New Releases sea publicado, vale la pena tomarse un momento para entender cómo cambió el escenario cualitativo de los vinos de guarda. Identifico tres tendencias al respecto.

La primera, que comenzó hace unos treinta años, es la exploración en Mendoza de terroirs de altura, que garantizan frescura e intensidad de sabor, hoy consolidado como uno de los escenarios más interesantes. Esos terroir son únicos y abonan a la singularidad –nadie más en el mundo trabaja con esa ecuación– y al precio: hay un puñado de tintos y algunos blancos *high end* que reflejan su rareza.

La segunda es un cambio estilístico. Vinos de la década de 1970 y 1980 son raros de encontrar. Sin embargo, despliegan un estilo bordelés cuyo balance se conseguía cosechando más temprano, con un potencial alcohólico de 12,5%, extracción moderada y largas crianzas en botella. Esa fina sintonía vuelve a aparecer ahora en los vinos de viñedos de altura. Ofrecen frescura y energía, en sintonía con buena madurez y finesa ancladas en el terroir.

Y tercero, la inclusión de un puñado de vinos en los catálogos de los *négociants*. Por primera vez en la historia de La Place de Burdeos, vinos argentinos se ofrecen a los coleccionistas de todo el mundo. Ahora mismo hay cinco disponibles, pero hay más en camino.

Estos nuevos vinos de guarda están hechos en un estilo que los lectores querrán explorar. Los productores, de paso, están orgullosos de que sus esfuerzos se aprecien en el mundo, incluidos los coleccionistas más exigentes.



La pureza de estos Malbec de la década de 1990 da cuenta de un buen envejecimiento: las notas tejas mandan en las copas sin perder fuerza y matiz.

Un década bisagra

Cuando se tiene la oportunidad de beber los escasos vinos anteriores a la década de 1990 (generalmente hay que visitar las bodegas para ello), uno encuentra textura de seda y aromas de frutos secos, cuero y algunas raras notas de azafrán, tan exóticas a las frutas dominantes en los tintos contemporáneos. Cuando se beben vinos de la década de 2000, en cambio, esos matices no aparecen. Todo lo contrario: lo que emerge de las copas son tintos fatigados, sin otro detalle que el de los higos secos y la energía del alcohol.

Lo que sucedió fue un momento bisagra. Un momento en que los enólogos tomaron un camino equivocado. En la década de 2000 los productores cometieron un error y elaboraron vinos con intención de guarda pero con el estilo equivocado para los terroir de Los Andes. Estructurados y sobremaduros, eran el resultado de una errónea interpretación del manejo de los viñedos, tentada por los requisitos de los mercados. Como los llama un productor no falto de humor, “tintos a lo Benjamin Button”, que nacieron a la góndola sobre el final de la vida.

Pero hay otra manera de interpretar esos terroir. Una manera que además tiene anclaje en sabores que son escasos en otras regiones del mundo y que tienen buen potencial de guarda. La selección de vinos que presento en este reporte va en esta línea.

Vuelta al balance

Fue a mediados de la década de 2000 cuando el error de cálculo se volvió evidente para algunos productores. Y tomaron cartas en el asunto. Si buscaban hacer vinos que envejecieran bien, vinos que estuvieran a la altura de los *fine wines* de las principales regiones del mundo y que valiera la pena atesorar en la cava por muchos años, había que replantear lo que se estaba haciendo. Al mismo tiempo, los flamantes terroir de altura comenzaban a ofrecer uvas posibles para redefinir los estilos. El frío de Los Andes a contar de los mil metros y el sol radiante de la montaña, permiten obtener una rara combinación de frescura y madurez específica para cada variedad tinta. Con el

manejo adecuado, esos viñedos recuperan el potencial de guarda de otras décadas, ahora con alcoholes de 13,5% en promedio.

Vale hacer notar que en esos primeros tintos llamaba la atención una cosa: iban a contracorriente del mercado –que ponderaba la potencia como valor–, y apostaban por un perfil propio que ponía el acento en el balance. El caso paradigmático es El Enemigo Malbec 2008, que al cabo de una década vibra con frescura y viaja en plenitud hacia un futuro mejor. Elaborado por el enólogo Alejandro Vigil, también director de enología en Catena Zapata, El Enemigo pavimentó el camino a otros vinos de la bodega como también a otros productores.

Productores de colección

El caso emblemático de altura es el Adrianna Vineyard de Catena Zapata, también elaborado por Vigil. A mediados de los 1980 la bodega inició una exploración de zonas cordilleranas que permitieran conseguir frescura y madurez. A comienzos de los 1990 plantó este viñedo en Gualtallary, Valle de Uco, a 1400 metros sobre el nivel del mar. Es una pieza de orfebrería donde la bodega investiga, de la mano del Catena Institute of Wine, sobre el efecto de los suelos y la altura principalmente en Malbec. En los últimos años se ha convertido en una referencia tanto de conocimiento como de propuesta estilística. De las parcelas que aislaron, a contar de 2008 nacieron los tintos que performan una elite de altura con precisión y energía: Adrianna Vineyard River Stone Malbec 2019 y Adrianna Vineyard Mundus Bacillus Terrae Malbec 2019, dos vinos que buscan los coleccionistas.

En la misma prestigiosa línea se inscribe el Piedra Infinita Malbec 2018 elaborado de un viñedo plantado en Paraje Altamira, Valle de Uco, en 2009. La segmentación de suelos permitió aislar parcelas con texturas específicas. En este caso, las ideas acerca de cómo debía producirse un tinto de terroir y altura con potencial de guarda fueron las que guiaron el proceso desde el viñedo.

Pero hay otros vinos, algunos asociados al manejo de viñas viejas. El viñedo de Noemia fue plantado en 1932 en Río Negro. El enólogo Hans Vinding Diers lleva casi dos décadas elaborándolo. Sin embargo, sólo cuando se instaló a vivir allí en 2016 y su vino se transformó en un plan de vida consiguió los matices que resultan de ver crecer la viña a diario. Desde la añada 2018, en mi opinión, Noemia Malbec es cosa muy seria.

Su caso es parecido al de Cobos Marchiori Vineyard Malbec, elaborado a contar de un viejo viñedo de Perdriel, Luján de Cuyo. El vino ganó prestigio desde la primera vendimia en 1999, proyectó el trabajo que Paul Hobbs hacía en Argentina. Hoy ofrece un nivel de detalle muy superior a aquellas añadas, que nace de la obsesión de Andrés Vignoni, a cargo de la elaboración. Con una crianza y un punto de cosecha quirúrgicas, el perfil maduro de la región consigue un balance preciso, en particular desde la cosecha 2017.

En 1999 Achával Ferrer salvó un viñedo en Paraje Altamira del olvido. Esa viña le aporta un carácter indeleble al vino que trasciende a los técnicos y las administraciones de la casa. Ese paño antiguo da el tono de Achával Finca Altamira 2018, un tinto que ganará mucho con el tiempo.

Fundada en 1999, Cheval des Andes es un *joint venture* entre Cheval Blanc y Terrazas de Los Andes empleando uvas de Paraje Altamira en el Valle de Uco un antiguo viñedo de 1929 plantado en Las Compuertas, Luján de Cuyo. En 2012, sin embargo, comenzaron un camino de ajuste estilístico dejando atrás la opulencia para concentrarse en el potencial de guarda. No fue un ajuste cómodo, sino el resultado de repensar los viñedos y los vinos que obtenían. La añada 2018 dan ganas de beberla en 15 años.



Las añadas

Contrario a lo que se dijo muchos años de Argentina, aquí las añadas dejan marca propia y no todas son perfectas para guardar. La 2016 fue una añada lluviosa y fría y, los pocos productores que la leyeron bien consiguieron vinos longevos. 2017, significó la vuelta a los veranos cálidos y secos después del fenómeno del Niño, aunque con muy bajas producciones lo que le dio concentración y fruta precisa. La 2018 fue seca y con algunos picos de temperatura, aunque más clásica por lo que los productores no dudaron en cómo elaborarla, hay algunos excelentes vinos de guarda. 2019 va en la misma línea, ligeramente más fría. 2020 fue una cosecha cálida y anticipada y los tiempos de guarda se acortarán. Mientras que 2021 fue fresca y ligeramente húmeda, y será un año guardable para quienes tuvieron el tino de esperarla un poco.

Este reporte presenta una docena de vinos que tienen buena capacidad de añejamiento y, casi todos ellos, llevan al menos 10 o 15 vendimias en el mercado. Lo interesante, en todo caso, es que la mayoría está en condiciones de ser bebidos hoy en un contexto de vinos dóciles, complejos y frutados. O bien, de guardarlos una quincena de años, como mínimo. Sólo así llegarán a ofrecer un sabor irrepetible en el futuro.

© 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.