

Argentina: New White Releases

BY JOAQUÍN HIDALGO | OCTOBER 31, 2024

Say you're at a blind tasting of white wines. The first glass offers aromas of green apple, pineapple and country herbs. On the palate, it's broad, with tart acidity and a creamy, concentrated feel. Where in the world would you guess it comes from? The second bottle presents tuberose, a touch of oil, a hint of orange blossom with a rich layer of lime on the nose and tart acidity rounded out by a bit of oak. The third, in contrast, is far less expressive and somewhat shy, with a little acacia and green apple and a fairly concentrated but ample, creamy, voluminous palate. Our hypothetical tasters might venture that the first is a Burgundian Chardonnay, from a warm year perhaps. The second, they'd muse, would most likely be from Alsace or a dry German white. The third would probably stump them completely. What I'm absolutely sure of is that unless they just so happen to be closely following recent developments in South America, no one would suggest Argentina. The explanation for this is quite simple: Argentina is known as a producer of reds, and whites don't immediately spring to mind. And yet, these white wines are the country's most exciting category these days. The three blind samples in question would have been a high-altitude Chardonnay, a cool-climate Torrontés and an old vine, barrel-aged Sémillon.



Bodega Bemberg's fermentation room is equipped with all the technology needed to interpret high-altitude vineyards, including foudres, tanks and concrete.

The White Wine Scene

The white *movida*, as it's known in Argentina, is gaining momentum. [For my first report in 2020](#), it was quite an effort to gather 200 bottles. For this report, I barely had to lift a finger to find more than 400 wines to survey. The boom on this side of the Andes has three main drivers.

The first driver is related to terroir, as winemakers explore cooler, higher-altitude areas, especially in the Uco Valley, where elevations start at 3,900 feet. These vineyards, planted in the 2000s, represent about 2,500 hectares of new white vines. This sun-kissed, cool region is where light intensity and low average temperatures with warm summer afternoons combine to produce a new ripening point for Chardonnay and other varieties, directly impacting new wine styles. The resulting wines are fatty, tart and taut with moderate to highly concentrated palates and chalky or talcum textures, depending on where they come from. Good examples of this style include the 2023 Fósil Chardonnay, the 2022 Terrazas de los Andes Grand Chardonnay, the 2022 Buscado Vivo o Muerto El Cerro and the 2022 Trapiche Finca Las Piedras.

Today, producers are planting right at the limit of where it's possible to grow vines. Here, the steep slopes offer some protection from frosts, and accumulated degree days are similar to those seen in Chablis or Champagne but with twice the amount of sunlight. White varieties grow slowly but steadily, thanks to the glaring sun. Geographic Indications meeting this description include La Carrera, El Peral and Gualtallary in Tupungato, San Pablo (where cloud cover, due to the proximity of the mountains, provides a little respite from the sun) and Los Chacayes in Tunuyán.



A close-up of the Plata range (reaching 5,900 meters above sea level), which frames much of Uco Valley's highest vineyards, including those in the Gualtallary, El Peral and La Carrera districts.

The second factor is cultural. Up until the 1970s, Argentina drank more whites than reds. This began to change in the 1980s when the industry started to invest in the red wine market with a particular focus on Malbec. Because Argentinians tend to veer between extremes, now whites are bouncing back. To parity? Not quite yet, but enough for the general enthusiasm for new flavors in the domestic market to have changed the paradigm. And with it, the wines available for export.

This is where the third driver comes in. Producers are increasingly interested in the white segment because there's much more room for growth and experimentation compared to a stagnating red market. What began as a flash-in-the-pan novelty with the first high-altitude whites just over a decade ago has been fanned into a flame by an eager domestic market. Today, the white wine segment is a treasure trove of potential discoveries for international palates, with a whole gamut of new flavors grouped around a few central axes.



In La Carrera, Matías Riccitelli has been developing an intriguing range of wines and vineyards to showcase high-altitude and cool-climate whites, as well as old vines from the Río Negro region.

(A Few) Whites That Age Well

The valleys of Northern Argentina have created a diverse panorama for Torrontés. Here, floral notes reign with differing degrees of complexity: rose, orange blossom and hints of lychee. These wines also have fuller palates than before, with some notable exceptions.

The 2023 El Esteco Old Vines 1945 is a gem, while the 2024 Colomé is vibrant with all the energy one expects in a young wine.

Wines from Torrontés have never been known for their aging potential. However, the issue is not in the grape but in the winemaking styles, which emphasized expressive floral aromas and lacked depth and complexity on the palate. This year, however, I was given a chance to try a vertical going back a decade of Torrontés made by Susana Balbo with grapes from Paraje Altamira, grown in gravels with limestone deposit. Their Barrel Fermented version is a game changer. From 2015 to today's 2023, this wine, made with grapes from a cool region, fermented in barrels and aged in protective oak with lees, has a completely distinctive profile from the rest. Acidity is the driver of a white that gradually develops but grows more profound with the passing years, from the creaminess in the mouth to the ever-greater depths of aromas ranging from herbs to basil and lime. The best examples are the 2015 and 2016, which were generally seen as difficult years for the variety and the area.

A few other Torrontés present similarly noteworthy styles, especially the 2021 Gran Enemigo and the 2023 Riccitelli Old Vines Anfora, the former from Gualtallary and the latter from Río Negro. This style is packaged with a delicate freshness that promises to age well and change minds about Argentina's most widely planted autochthonous grape.

The exercise of tasting older whites is interesting because it provides a new perspective on how the whites of this new era will age. I also tasted some Chardonnays by Catena – dating back to 1999, made with grapes from vineyards in Agrelo, Luján de Cuyo – which have developed a more voluptuous, oak-heavy style with a sherry-inflected, honeyed character that hasn't much changed, or improved, over time. The contrast with the 2009 Adrianna Vineyard White Bones Chardonnay, which was grown at cooler altitudes in calcareous soils, is remarkable and explains the trend for high-altitude whites pretty much on its own. Said wine nicely preserves the tension and herbal components that make it seem both mature and fresh at the same time. These aren't the only whites that age well, but they are establishing a new growth curve for these wines to join the well-established example of good aging set by Sémillon.



Susana Balbo has pioneered a new style for Torrontés. Since 2015, she has crafted it with grapes from Paraje Altamira and fermented it in wood. In the photo, her son José Lovaglio joins her on the day we conducted a vertical tasting of her Torrontés.

Oak Versus Varietal Purity

Sémillon is an interesting case in point; I feature 16 bottles in this report. Generally speaking, oak has been a dirty word these past few years, with producers favoring purity over terroir. But Sémillon seems to be bringing oak back. More and more producers are exploring longer aging for the variety. The objective is to slowly oxidate the relevant aspects of its make-up to enhance the complexity and add more nuance over time. It's thus interesting to observe the development of the 2022 Michelini i Mufatto Certezas, the 2022 Trivento Sémillon Established in 1996 and the 2020 Tomero Single Vineyard Gran Sémillon. These wines are in the tradition that Ricardo Santos (who passed away in 2018) reintroduced to the market in the 2000s, which paved the way for the resurgence of the variety. At the other extreme, we find Sémillons that have had very brief or no oak aging regimens at all, such as the 2023 Riccitelli Pie Franco, the 2023 Nieto Patrimonial and the 2023 Mendel. So today, the spectrum ranges from crystal clear to heavily coddled.

Cool and Warm Years

In the realm of white wines, the contrast between 2021 and 2022 and 2023 and 2024 couldn't be greater. Where the first was cool and the second dry and fairly cool, the latter were hot and dry. Two thousand twenty-three especially also saw low volumes due to a late frost in spring, meaning that ripening sped through the roof ([I wrote about the phenomenon at the time](#)). The whites clearly reflect the differences between the different years. Where 2021 and 2022 provide more balance and subtlety, most of the 2023s and, to a lesser extent, the 2024s lack the depth of their forebears. The interesting thing about this is that white wines can't hide their essence behind work done in the winery. Looking at how the

2016s have developed, it seems wiser and more potentially profitable to bet on a cool year. This report certainly reflects that.



Adrianna Vineyard's White Bones and White Stones are among the bottles that have transformed high-altitude Chardonnay.

From Tocai to Pedro Giménez

Argentina has more white varieties to offer than it does reds. In this report, I tasted a few Pinot Gris (and its easy-going versions labeled Pinot Grigio in the Italian manner), several Marsannes, some Roussannes and their respective blends; there are one or two Tocai Fruilanos, some unusual Torrontés Mendocinos – the Torrontés' less expressive, but just as local, sister – and a handful of Pedro Giménez, a native grape that has very little in common with its Spanish namesake (although the J is replaced by a G). Today, unusual whites are popping up everywhere to fill niches in the market. This same thirst for discovery is also encouraging producers to try their hand at orange wines by macerating with skins or through riskier methods ranging from *appassimento* to late-harvested and sweet wines. The domestic market would appear to be flexible enough to absorb them and, in turn, open the doors for overseas exports.

The creative processes that we're seeing applied to white wines are still somewhat chaotic, apparently inspired in some cases more by producers' eagerness to make a name for themselves than the actual qualities of the grape. But the market will soon set about separating the wheat from the chaff. What is clear is that if you're looking for interesting new flavors, then Argentina is very attractive right now, taking full advantage of the general lack of cultural taboos and legal restrictions. This unpredictability might well be a problem in the future, but right now, it's making for something of a party atmosphere.

© 2024, 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.

Argentina: New White Releases

JOAQUÍN HIDALGO | 31 OCTUBRE 2024

Supongamos una cata a ciegas de vinos blancos. La primera muestra, por ejemplo, ofrece aromas de manzana verde, piña y hierbas de campo, mientras que la boca resulta amplia, con acidez elevada, cremosa y concentrada. ¿De qué lugar del mundo arriesgaríamos que se trata? La segunda botella abre nardos, un punto de petróleo y otra pizca de azahar, con una rica nota de limas, y en la boca es un blanco de elevada acidez, con una pizca de madera que completa el paladar. La tercera en cambio es menos expresiva, algo tímida, con una pizca de acacia y otra de manzana verde, el paladar es ancho, cremoso y envolvente, apenas concentrado. Entre los catadores no faltará quienes arriesguen que el primero es algún Chardonnay borgoñón, quizás de año cálido. Mientras que el segundo, podría picar entre Alsacia o algún vino seco alemán. Del tercero, quién sabe. Lo que sí estoy seguro es que, a menos que se esté muy al tanto de lo que sucede hoy en Argentina, nadie pondría entre sus primeras opciones a los vinos blancos argentinos. Y la razón es simple: en el país de los vinos tintos, los blancos no surgen como la primera opción. Sin embargo, es de lo más excitante que sucede en Argentina hoy. Un Chardonnay de altura, un Torrontés de zona fría y un Semillon de viñas viejas y criado en barricas, explicarían las tres muestras a ciegas.



La sala de fermentación de Bodega Bemberg ofrece toda la tecnología para interpretar los viñedos de altura: foudres, tanques y concreto.

La Escena de Vinos Blancos

La movida de los blancos, como se diría en Argentina, gana *momentum*. Para mi primer reporte de blancos junté unas 200 muestras con mucho esfuerzo. Para este, sin transpirar la camiseta, entre blancos, rosados y espumantes, más de 400. Detrás de este boom hay tres movimientos importantes en la cara este de la cordillera de Los Andes, sobre los que vale la pena insistir.

El primero, es un factor de terroir y corresponde con la búsqueda de regiones cada vez más frías por parte de los productores, particularmente el alto Valle de Uco, donde los viñedos parten de los 1200 metros. Son viñedos plantados desde la década de 2000 y comprenden unas 2500 ha de blancas nuevas. Es una región solar y fría, donde la intensidad de la luz, las sumas térmicas en promedio bajas y las tardes cálidas del verano, arman una ecuación de gusto que corre el eje estilístico del Chardonnay (pero no sólo para esta variedad). El resultado es graso, acidez elevada y tensión, con paladares de moderada a lograda concentración que revelan texturas de tiza y talco según los lugares de origen. Buenos ejemplos de estos estilos resultan Fósil Chardonnay 2023, Terrazas de los Andes Grand Chardonnay 2022, Buscado Vivo o Muerto El Cerro 2022 y Trapiche Finca Las Piedras 2022.

Actualmente los productores están plantando en el límite del cultivo de la vid. Donde las pendientes fuertes provienen de las heladas, con sumas térmicas que emulan Chablis o Champagne, pero con una radiación solar que las duplica. En ese contexto, los viñedos de blancos crecen lento, pero sin pausa bajo este sol tremendo. En particular en algunas indicaciones geográficas como La Carrera, El Peral y Gualtallary en Tupungato, San Pablo (aquí la cercanía a la montaña modera el efecto con cierta nubosidad) y Chacayes en Tunuyán.



Un close up del Plata (alcanza los 5.900 metros sobre el nivel del mar) y enmarca buena parte de los viñedos más altos de Valle de Uco, tanto de los distritos Gualtallary, como del Peral y La Carrera.

El segundo factor es cultural. Hasta la década de 1970 se bebían en Argentina más blancos que tintos. Esa ecuación cambió a contar de la década de 1980 en que se invirtió, para dar pie a un mercado de tintos y donde la oferta se concentró notablemente en Malbec. Como los argentinos no somos afectos a los puntos medios, ahora los blancos comienzan a repuntar. ¿Tanto como para invertir la cuenta? No aún. Pero lo suficiente como para que el entusiasmo por descubrir estos nuevos sabores agite el mercado doméstico. Y con él, la oferta de exportación.

Ahí es donde juega el tercer factor. Los productores encuentran hoy más interesante indagar vertientes blancas en el mercado porque es donde hay mayor margen de exploración y crecimiento, en comparación con un mercado de tintos menos dinámico. De forma que lo que nació como una novedad se vio fogoneado por un mercado doméstico con sed. Hoy la cantera de vinos blancos es una fuente de posibles descubrimientos para

el paladar internacional, donde la nueva paleta de sabores viene a abrir un inesperado panorama que se resume en algunos puntos centrales.



En la Carrera, Matías Riccitelli viene trabajando sobre un interesante grupo de vinos y viñedos para dar marco a blancos de altura y zona fría, así como viñas viejas en la zona de Río Negro.

(Algunos) Blancos que Añejan Bien

Los valles del Norte de Argentina ofrecen un panorama más diverso de Torrontés. Aquí reinan las flores, con vaariado grado de complejidad: notas de rosas y azahar, pizca de lychee, y con un paladar menos desprovisto, con algunas notables excepciones. En particular El Esteco Old Vines 1945 2023 se ofrece como una joyita extrema, mientras que Colomé 2024 resulta vibrante y lleno de energía en un plan de vino nuevo.

El Torrontés nunca fue reconocido por su potencial de guarda. Más bien todo lo contrario. Y la verdad es que no se trata tanto de la uva sino de los estilos con los que se lo elaboraba antaño, muy expresivos en aromas florales y algo huecos en boca, que se apagan pronto. Este año, sin embargo, pude probar una vertical de casi una década, elaborada por Susana Balbo con uvas de Paraje Altamira, sobre suelos con depósitos calcáreos. Su Barrel Fermented es un vino que cambia el juego. Desde la añada 2015 a la actual, 2023, este vino elaborado con uvas de una zona fresca, fermentado en barriles y criado de manera protectora con lías, desarrolla un perfil completamente distinto. La acidez es el driver de un blanco que evoluciona a muy moderada velocidad y que gana profundidad con los años, desde un punto de crema en la boca a una amplitud de aromas entre hierbas, albahaca y lima. Buena muestra de ello son las añadas 2015 y 2016, que fueron difíciles para la variedad y la zona.

En el mismo estilo funciona un puñado de otros Torrontés. En particular El Gran Enemigo 2021 y Riccitelli Old Vines Anfora from 2023, el primero de Gualtallary y el segundo de Río Negro. Este estilo con paladar más envuelto y de frescura delicada promete envejecer bien y cambiar el estigma de la uva criolla argentina más plantada.

El ejercicio de catar blancos añosos es interesante porque ofrece una nueva perspectiva sobre la manera en que envejecen los blancos de esta nueva era. En paralelo, probé algunos Chardonnay de Catena, a contar de 1999, elaborado con viñedos de Agrelo, Luján de Cuyo, en estilo más ampuloso y de pura crianza, que se sostienen en el tiempo, entre la miel y un tono jerezano, pero que no ganaron con la guarda. El contraste con Adrianna Vineyard White Bones Chardonnay 2009, ya construido sobre una matriz de frío y altura, con suelos calcáreos, es notable y explica en sí mismo el desarrollo de los viñedos de altura. Este último conserva el nervio y los componentes herbales que definen una aromática madura y a la vez nueva. No son los únicos blancos que envejecen bien, aunque en conjunto plantean una nueva curva de crecimiento para estos vinos, que viene a sumarse a las ya probadas muestras de envejecimiento que había dado el Sémillon.



Susana Balbo lleva adelante un trabajo pionero en el restyling del Torrontés. Desde 2015 lo elabora con uvas de Paraje Altamira y con una fermentación en madera. En la foto la acompaña su hijo José Lovaglio el día que realizamos la vertical de su Torrontés.

Madera Versus Pureza Varietal

El caso del Sémillon es interesante, de los que en este reporte doy cuenta de 16 botellas. En general venimos de años en que la madera ha sido mala palabra para los productores que, en nombre de la pureza o el terroir, la descartaban. Pero el Sémillon parece traerla de vuelta. Son cada vez más quienes exploran las variantes de crianzas más largas en madera para esta variedad. El objetivo es oxidar lentamente su matriz oxidable, convertirla en complejidad y dejarla navegar el tiempo para que adquiera más matices. En ese sentido, es interesante lo que sucede con Michelini i Mufatto Certezas 2022, Trivento

Sémillon Established in 1996 2022 y Tomero Single Viñyard Gran Sémillon 2020. Esos vinos van en la línea de los que elaboraba Ricardo Santos (fallecido en 2018) que reintrodujo en el mercado en la década de 2000 y que sentaron las bases para el resurgimiento de la variedad. En el otro extremo, hay algunos Sémillon de baja o nula crianza, como Riccitelli Pie Franco 2023, Nieto Patrimonial 2023 y Mendel 2023. Así las cosas, hoy el arco va desde los transparentes a los más trabajados.

Añadas Frías y Añadas Calientes

En materia de vinos blancos el contraste entre las añadas 2021 y 2022, respecto de la 2023 y 2024, no puede ser más marcado. Si la primera fue una añada fría, la segunda seca y moderadamente fresca, las otras dos resultan añadas calurosas y secas. En particular la 2023 que, además, fue corta en volumen debido a una tardía helada de primavera, por lo que la velocidad de la madurez voló (escribí sobre esto en su momento).

Los blancos hablan con claridad sobre el efecto de los años. Si los vinos 2021 y 2022 ofrecen matices y balances más logrados, el grueso de los 2023 y en menor medida 2024 carecen de la profundidad de sus pares. Ahí hay un punto interesante. Y es que, a la hora de la transparencia, los vinos blancos no pueden esconder su matriz detrás del trabajo en bodega. Y si observamos lo que sucede con la evolución de la añada 2016 en los blancos, la apuesta por las añadas frías parece la mejor y más rentable. Este reporte da buena cuenta de ello.



Adrianna Vineyard White Bones y White Stones se cuentan entre las botellas que revolucionar el Chardonnay de altura.

Del Tocai al Pedro Giménez

El arco varietal es más amplio en la oferta de los blancos que de los tintos. En este reporte doy cuenta de algunos Pinot Gris (y sus versiones joviales etiquetadas a la italiana, Pinot Grigio), varios Marnsanne, otros Roussanne y sus combinaciones; unos poquitos Tocai Friulanos, algunos curiosos Torrontés Mendocinos –el menos expresivo de la saga criolla del Torrontés–, así como algunos Pedro Giménez, la uva nativa que heredó el nombre de su homónima española, pero con la que no tiene nada que ver y sólo las diferencia una letra: la de aquí es Giménez, cuando la de España es Jiménez.

Es que hoy cualquier resquicio del mercado permite probar vinos blancos exóticos. Es la misma voluntad de descubrimiento que empuja a los productores a elaborar vinos naranjos, con pieles o con técnicas más arriesgadas, desde *apassitamentos* a tardíos y vinos dulces. El mercado doméstico tiene elasticidad para absorberlos y, por lo tanto, abre una oportunidad al mercado internacional.

Aún es algo caótico el proceso de creación de vinos blancos. Más atado a la voluntad de los productores por abrirse un espacio que a la realidad gustativa de los vinos. Pero de tamizar esa oferta ya se encargará el mismo mercado. Lo que sí está claro es que para descubrir sabores curiosos, Argentina ofrece hoy un terreno atractivo y sin ataduras ni corset legales. Puede que a futuro la confusión reinante sea un problema. Hoy es una fiesta.

© 2024, 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.