

Argentina: Exploring the Outer Reaches

BY JOAQUÍN HIDALGO | MAY 15, 2025

Measured by land area, Argentina is the eighth-largest country in the world. However, compared to Spain or Italy, some of Argentina's provinces are similar in scale, even though the total population is just 46 million—only one-third of the combined total of those two countries. Argentina is a vast yet sparsely populated country. Landscapes and geography shift dramatically across a country that stretches from the tropics to the cold Antarctic seas. Within this context, certain places in Argentina are well known to the world at large—Patagonia's glaciers or the Iguazú Falls—but many others remain completely unfamiliar.

Now imagine this expansive, often overlooked territory as a wine-drinking nation. One where, even well into the 20th century, the only way to drink anything other than water was to produce it at home or in the village. Some of those areas evolved over time—like the Primera Zona in Mendoza—while others remained remote and only scantily inhabited. This report is dedicated to those far-flung places where wine is still made.

From the southernmost to the northernmost point featured here, the distance is nearly 2,500 kilometers (km), roughly equivalent to traveling from the Canadian border to the southern tip of Texas. From east to west, it spans about 1,000 km, the distance between New York and Chicago. Some of these places are living remnants of the days when muleteers traded across the Andes. Others are newly developed and tied to modern tourism. A few are strictly production-focused, with their sights set on the global market. Whatever the case, this report offers a journey through some of Argentina's least-expected winegrowing corners—places off the map entirely, or represented by just a handful of bottles found in select restaurants and wine shops. In a country as geographically large as Argentina, you're bound to find vines in unexpected corners. In this report I explore some lesser-known wine-producing areas while also casting my eye over a few classics from the north and south of the country. In all, these 200 wines reflect the country's diverse geography and the winemakers who ply their trade in the most unlikely places.



La Pampa del Leoncito is a high-altitude salt flat (1,870 meters) at the gateway to Barreal, in the Calingasta Valley. The Ansilta Mountain Range dominates the landscape, with peaks reaching up to 5,800 meters.

The San Juan Andes

We've been driving along a gravel road through the Andes for an hour now, heading from Mendoza to San Juan. To my left, the snowy peaks of the mountain range are hidden by thick clouds. To my right are the foothills with their gentle slopes, raggedy vegetation and the odd patch of snow. We've turned off Ruta 7, which runs from Mendoza to Chile, and are now heading north into the freezing winter air of Barreal and Calingasta, two towns nestled in the mountains of San Juan. Even up here, one finds vineyards.

In this section of their long expanse, the Andes exude all the magic and desolation of the desert, with majestic formations seemingly just a stone's throw away. The weather has driven herds of *guanaco* down into the valley, where they can be seen placidly grazing in the sunny but freezing landscape. This would seem an unpromising land for grapevines, but that's precisely the reason why they produce such distinctive wines.

Half an hour later, we spy the town of Barreal as the SUV crunches over a large salt flat, kicking up white crystals as it goes. At the wheel is Vasco Bizcaisague of Los Dragones Wines, and behind him, Pancho Bugallo of Cara Sur. Around here, people go by their nicknames.

Bizcaisague and Bugallo met in the mountains, up in the Ansilta range, where glaciers form a bluish-white outline. It was wine that cemented their friendship. Growing vines in an area where it's a trek to get anywhere, where the sun scorches the slopes in summer but the cold nights boast some of the clearest, most dazzling skies on the continent has both its burdens and its rewards.

In 2024, the pair and a handful of other producers suggested drawing boundaries for the different areas within the Calingasta Valley. Connected by the Los Patos River, these towns

and sectors each have their own viticultural character. The results were confounding: across less than 215 hectares of vines, there are now five separate Geographic Indications. To the local producers, each distinction is self-evident and rolls off the tongue: Barreal, Sorocayense and Paraje Hilario have soils typical of the Andean foothills and lower temperatures due to their altitude; Tamberías and Calingasta, on the other side of the river, have alluvial soils and higher temperatures; another region can be demarcated from Villa Corral to Puchuzún along the Castaño River, the other major tributary to the San Juan.



From left to right, Federico Isgró, winemaker at Viña del Carmen; Pancho Bugallo, Cara Sur; and Vasco Bizcaisague, Los Dragones Wines.

These producers know the distinctions might seem excessive, but they also believe them to be authentic and necessary. Many say that the secret to this area lies in one of the least-known winemaking heritages of Argentina. The history dates back to colonial times, when these towns were stops along the trans-Andes trade route and farmers planted vines for refreshment: Criolla Chica (Listán Prieto) and other Criollas, such as Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino and Torrontés Mendocino, among many others, all brought up from the plains on the backs of mules. These regions and varietal diversity make up a terroir that brings nuanced intensity to the wines.

On our journey that day, we were joined by Federico Isgró, who runs Bodega el Carmen. We visited a series of century-old vineyards: pergola-trained with trunks as thick as oaks that, even in May, after the frosts, still had a few green leaves. An overlooked bunch of white grapes had shriveled into raisins—they gave off potent Muscat aromas and tasted extremely sweet.

Many producers in San Juan, and some in Mendoza, seek out grapes from Calingasta because they deliver intense flavors and high concentration among both the whites and reds. Local producers were thus quick to establish their Geographic Indications so as to protect their names from more unscrupulous winemakers. Calingasta only represents 0.5% of San Juan's total output (which is dominated by the 41,000 hectares in the warmer lower valleys), but it remains crucial to sustaining the Andean identity in contrast to the burning desert.

The wines from this part of the world cast an unusual spell. There's something about these wines, ruffled by the wind, polished by stones and full of sunlit character, that oozes natural purity. These attractive qualities can be found in the 2022 Cara Sur Parcela El Durazner, 2023 Los Dragones El Pedrazal Garnacha and 2022 Nido del Tigre Predador.

Alongside Calingasta, Pedernal is the other high-altitude valley in San Juan. I wrote about Pedernal and its chalky soils in [my 2024 article](#). The wines in this report eloquently reflect the high quality attainable here. Among the 80+ wines from San Juan I tasted, wines from Calingasta and Pedernal scored especially high, but we should not overlook the Zonda Valley, where unusual, isolated regions like La Ciénaga bring the subtle terroir nuances of the foothills to a range of sun-kissed wines.



Three extreme landscapes: On the left, the landscape of Río Negro, where poplars and irrigation channels form the heart of the vineyard landscape. In the center, lenticular clouds over the Andes, typical of the Zonda wind in high-altitude Calingasta. On the right, a pre-Columbian mortar surrounded by vineyards in a ravine in Cafayate, northern Argentina.

Enchanted Patagonia

It's November 2024, just before vines begin to flower. Poplars stretch as far as the eye can see, swaying in a gentle breeze. The air is filled with the sound of rustling leaves, lending a pleasant tranquility to the afternoon. This is the landscape of Northern Patagonia, especially around General Roca, but it could also be Mainque or Fernández Oro in Río Negro. To the south of the valley—which is so wide it doesn't seem like a valley at all—the dark blue Río Negro meanders along, delineating the region and defining the wines it produces. Most of the vines here are planted on the northern side, where the soils change

gradually from gravel to the clay, sand and lime of the *Barda* (the local name for the steep slopes that mark the edge of the valley). Depending on where the vines are situated, the wines can either be extremely lean or deliver great volume and structure. Wherever you are, the river is the definitive factor, creating an oasis in what would otherwise be a desert, as well as regulating the temperature.

Between these never-ending rows of poplars are vineyards planted in the early 20th century. The vineyards here are tended by producers such as Noemía, Humberto Canale and Riccitelli Wines, who share an interest in these venerable vines (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec and Sémillon) and their genetic heritage, with most of the selections dating back to 1909. This domesticated landscape also provides protection from the powerful Patagonian winds, resulting in wines of greater delicacy than one finds elsewhere in the vast and diverse regions of Patagonia.



Hans Vinding Diers, winemaker and owner of Noemía, works with old vines in Mainque, Río Negro.

The highest ratings in this report were awarded to wines from this region. Here, the red wines deliver red fruit and polished tannins, with fresh, agile palates that demonstrate excellent balance. The 2022 Noemía Malbec, 2023 Humberto Canale Gran Reserva Malbec, and the 2023 Riccitelli Bastardo Old Vines are exceptional examples.

A century ago, the Patagonia of Río Negro must have looked similar to that now flourishing in Neuquén on the northern side of the river, where planting only began in 2000. Another region currently being explored is the steppes at the heart of Chubut, about 400 miles directly south. I last visited the remote vineyard in August 2021, when the vines were tucked in bed for the winter. That day, the westerly wind, the famous Roaring 40s so well known to sailors, was raging at 75 miles per hour. We had to shout right into each other's

ears to be heard, and one especially vicious gust blew my glasses well over 100 feet away. Around the vines, the recently planted, bare poplars provided little protection. One day, they will be as tall and graceful as those seen in Río Negro.

This southerly corner, which today represents the extreme limit of where it is possible to grow vines—at a latitude of 45° 30"—produces some of the most delicious wines in this report. But Patagonia is large, and the southerly frontier is slowly expanding. People are keen to set up wineries with the added commercial bonus of tourism. While the vineyards of northern Patagonia account for just 1.4% of Argentina's total wine production, the emerging corners of Chubut are still barely notional, with the only major plantation being the 70 hectares that belong to Otronia.



Otronia is Argentina's southernmost vineyard, in Chubut, at the heart of the Patagonian steppe. The recently planted poplars have yet to provide protection against the region's strong winds.

Bookends to the North

At the other end of Argentina, from the Calchaquí Valleys to the Quebrada de Humahuaca, wines are made at extreme altitudes; between 5,600 and 11,000 feet. These valleys on the edge of the Puna grasslands offer a range of otherworldly landscapes. I've visited them many times, even though they only account for 1.6% of Argentina's wine production.

Along this 180-mile stretch, the towns of the Calchaquí valleys are so isolated from one another that the distances are best measured in time. To get from Cafayate to Colomé, or Pucará, for example, takes between three and five hours, so long as the road hasn't been blocked by a summer landslide. The actual distance is between 60 and 120 miles. The inner valleys are home to centennial vineyards originally planted in colonial times, partly because the vines lent shade to houses in the summer, partly because the grapes were a tasty treat and partly to serve a rustic craft-wine industry from the 18th to the 20th centuries until better roads were built to connect the towns. These ancient vines, almost exclusively

Criolla Chica, Criolla Blanca and Torrontés Riojano, are now being harvested by producers trying out new styles. Good examples are the 2023 El Esteco Criolla Chica Old Vines, the 2021 Sunal Exploración and the 2021 Amaicha Criolla Chica.

Grown throughout the Andes, Criolla grapes are subject to a degree of naming confusion. These varieties are all part of a family that arose in the colonial period as seeds and plantations spread. Almost all originated as a combination of Listán Prieto and Muscat of Alexandria, varieties brought by the Spanish. Some have been especially successful, such as Torrontés Riojano (a very aromatic, floral white), Cereza and Criolla Grande (Pink grapes with berries as big as walnuts), and Torrontés Sanjuanino (a neutral white as productive as an Ugni Blanc, which was originally planted to make Brandy and Pisco on either side of the Andes). About 21 different Criolla varieties have been identified so far, with distinctive DNAs and origins. The naming confusion is sown by Listán Prieto, which is known in Argentina as Criolla Chica due to its smaller berries, in Chile as País, and in California as Mission. Despite its name, Criolla Chica is in fact *not* a native variety.



Finca Los Cuices, in a ravine of the Calchaquí Valley, offers one of the most picturesque landscapes in northern Argentina. This vineyard was planted on ancient pre-Columbian terraces.

With this array of grapes, as well as a decent amount of Bordeaux varieties grown at an almost tropical latitude, the wines here reflect an extreme landscape. In the case of Malbec, for example, the harvest window for fruity, low alcohol wines is so narrow that most end up a little overripe, resulting in jammy, dark fruit profiles. Due to this difficulty, greenness can also be an issue, and the tannins can be rather rugged. This profile is known locally as *Vallisto*. However, when the fruit is harvested at just the right moment, the resulting wines can be extremely refined, something achieved by a select number of producers.

I have written about this corner of Argentina at length. What I'm seeing year on year is that greater precision is increasingly the goal as producers struggle to tame the brute force of

the terroir. These efforts are bearing fruit, as this report features several wines that deliver on that objective, such as the 2023 Colomé Estate Malbec, 2021 El Esteco Finca Notables Cabernet Sauvignon (probably the most distinctive of the Cabernets of the north) and the 2023 Alto Los Cuiques Malbec. These producers are blazing a new trail in the high-altitude valleys.

I tasted the wines in this report between May and December 2024 at the wineries and in my office in Buenos Aires. I also included a few wines from other little-known regions, such as Traslasierra in Córdoba and the Sierras of Balcarce in the Province of Buenos Aires.

© 2025, *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.

Explorando los confines de Argentina

JOAQUÍN HIDALGO | 15 MAYO 2025

Medido en superficie, Argentina es el octavo país más grande del mundo. Comparado con España o Italia, sin embargo, algunas provincias son equivalentes en escala, aunque la población total de Argentina es de 46 millones, solo un tercio de la suma de estos dos últimos países. Argentina es, por así decirlo, un país grande y bastante vacío. Las distancias, la geografía y sus paisajes son muy cambiantes en un país que se extiende desde el trópico hasta los fríos mares antárticos. En ese contexto, algunos rincones son famosos, como los glaciares de la Patagonia o las cataratas de Iguazú, pero otros son completamente desconocidos.

Ahora proyectemos sobre ese gran paño incógnito un país bebedor de vinos. Uno en el que, incluso a mediados del siglo XX, la única posibilidad de beber algo diferente al agua significaba producirlo en el patio de la casa, en el pueblo y no mucho más. Algunos de esos rincones progresaron con los años—como la Primera Zona en Mendoza—pero otros quedaron menos poblados e igual de remotos. A esos rincones donde se elaboran vinos dedico este reporte.

Entre el punto más meridional y el más austral de este reporte median casi 2.500 kilómetros, tanto como viajar desde el límite con Canadá hasta la punta de Texas. Entre el más oriental y el occidental, unos 1.000 km, la distancia entre Nueva York y Chicago. Algunos rincones son realmente patrimonios vivos desde el tiempo en que los arrieros comerciaban a través de Los Andes. Otros son desarrollos nuevos, asociados al turismo actual. Mientras que unos pocos son estrictamente productivos y con foco en el mercado mundial. Cualquiera sea el caso, este informe propone un recorrido por algunos de los rincones vitivinícolas menos esperados de la Argentina: lugares completamente fuera del mapa, o representados por apenas un puñado de botellas que aparecen en restaurantes y vinotecas selectas. En total, unos 200 vinos que reflejan la diversidad geográfica del país y el trabajo de los enólogos que desarrollan su oficio en los lugares más inesperados.



La Pampa del Loencito es un salar de altura (1870 metros) a las puertas de Barreal, en el Valle de Calingasta, donde se cultiva la vid. La Cordillera de Ansilta domina el paisaje, con picos de hasta 5800 metros.

Arriba, en Los Andes de San Juan

Llevamos una hora por una ruta de grava en Los Andes entre Mendoza y San Juan. A la izquierda, la Cordillera de Los Andes esconde sus cumbres nevadas tras unas nubes densas. A la derecha, la Precordillera, de lomajes suaves y vegetación rala, con manchones de nieve aquí y allá. Hemos dejado atrás la ruta 7 que une Mendoza con Chile y ahora viajamos hacia el norte en un aire helado de invierno hacia Barreal y Calingasta, dos pueblos en plena montaña sanjuanina. En estos parajes remotos también crece la vid.

En esta parte de su larga geografía Los Andes tienen la magia y la soledad del desierto, la majestuosidad de lo que está a tiro de piedra y es inalcanzable. Por el temporal, las manadas de guanacos bajan al valle y se los ve, lejanos e impávidos, rumiando impávidos en este paisaje helado y solar. Es un lugar insólito para la vid que, justamente, por ello define un perfil de vinos muy diferente.

Media hora después, vemos el pueblo de Barreal. Cruzamos un extenso salar en que la camioneta zumba y levanta blancos cristales a su paso. Al volante va el Vasco Bizcaisague y, detrás, Pancho Bugallo. En estos parajes, sólo cuentan los apodos.

Se conocen de la montaña, de haber recorrido los filos de la cordillera del Ansilta—cuyos glaciares pintan de un blanco azulado las crestas aquí nomás—pero los amigos definitivamente el vino: cultivar la vid en este rincón del mundo donde todo queda a trasmano, donde el sol incendia el verano sobre las laderas y en el que las noches frías, en contraste, tienen uno de los cielos más limpios y lujosos del continente, es también un lujo a su manera.

Nada es fácil aquí. En 2024 ellos, y un puñado de otros productores, se propusieron establecer los límites para cada paraje dentro del Valle de Calingasta. Hilvanados por el

río de Los Patos, se trata de una serie de pueblos y parajes con realidades vitícolas distintas. Llegaron a un resultado paradójico: en menos de 215 hectáreas de vid hay a la fecha 5 indicaciones geográficas. Para ellos son tan evidentes, que no dudan en señalarlas con la familiaridad: en Barreal, Sorocayense y paraje Hilario, suelos de precordillera, con las temperaturas más bajas debido a su mayor altura; Tamberías y Calingasta, al otro lado del río, suelos aluviales, mayores temperaturas; desde Villa Corral a Puchuzún, otra región sobre el Río Castaño—el otro gran aportante del San Juan, junto con el río de Lo Patos—.



De izquierda a derecha, Federico Isgró, enólogo de Viña del Carmen; Pancho Bugallo, Cara Sur; el Vasco Bizcaisake, Los Dragones Wines.

Saben que esa división tiene algo de exagerado, pero también algo verdadero. También saben que el secreto de este lugar es un patrimonio menos conocido fuera de Argentina: desde tiempos coloniales, donde estos parajes eran las postas de un comercio trasandino, los viñateros plantaron para beber: Criolla Chica—Listán Prieto—y otras Criollas como Torrontés Rioja, Torrontés Sanjuanino y Torrontés Mendocino, entre muchas que fueron llegando a lomo de mula desde el llano. Entre todas componen un terroir que hoy ofrece matices de vinos intensos, de fruta moderada y acidez elevada.

Durante el recorrido que haremos ese mismo día, al que se sumará Federico Isgró, responsable de Bodega el Carmen, visitaremos una serie de viñedos centenarios: pérgolas con troncos gruesos como robles, que en incluso en el mes de mayo y luego de las heladas, aún ofrecen algunas hojas verdes. Un racimo olvidado de uva blanca está pasificado: el perfume moscatelado está presente y el gusto es dulcísimo.

Muchos productores de San Juan—y algunos de Mendoza—buscan las uvas de esta región porque ofrecen intensidad de sabor y elevada concentración, tanto en blancos

como en tintos. Y si los productores se apresuraron a construir las indicaciones geográficas, es porque así protegen los nombres de abusos por parte de otros productores inescrupulosos. Calingasta solo representa el 0,5% de San Juan—dominado por valles de llano, calientes, con 41 mil hectáreas—y es importante sostener la identidad andina frente al desierto ardiente.

En cuanto a los vinos de este rincón del mundo, catados al sol piadoso del mediodía de otoño, operan una rara magia: hay algo en esos paladares despeinados por el viento, pulidos en el rodar de las piedras, que contiene un carácter solar y puro de una naturaleza equivalente. De eso hablan Cara Sur Parcela El Duraznero 2022, Los Dragones El Pedrazal Garnacha 2023 y Nido del Tigre Predador 2022. No es poco mérito.

Junto con Calingasta, Pedernal es el otro valle de altura en San Juan. [Escribí sobre él y sus suelos calizos en 2024](#). Los vinos de este reporte dan sobrada cuenta de su valor. Entre los más de 80 vinos de San Juan que degusté para este reporte, los altos puntajes los alcanza Calingasta y Pedernal con distancia, al que debería sumarse el Valle del Zonda, cuyos parajes aislados, como La Ciénaga, aportan matices de pedemonte a una paleta de vinos de solares.



Tres paisajes extremos. A la izquierda, el paisaje de Río Negro, donde álamos y acequias forman el corazón del paisaje con la vid. En el centro, las nubes lenticulares de los Andes, típicas del viento Zonda en Altura, en Calingasta. En la derecha, un mortero precolombino, rodeado de viñas en una quebrada de Cafayate, en el Norte de Argentina.

Patagonia Encantadora

Hasta donde alcanza la vista, el desfiladero de álamos a cada lado de la ruta apenas se mece con una brisa ligera. El sordo rumor de las hojas llena el aire y suma un matiz apacible a las horas de la siesta. Este es el paisaje de la Patagonia Norte, particularmente el de General Roca, pero podría ser Mainque o Fernández Oro, en Río Negro. Estamos en noviembre de 2024, justo después de la floración de la vid.

Por el sur del valle—tan amplio aquí que no parece valle—el Río Negro avanza en sus meandros de un azul oscuro y define un lugar donde los vinos hablan de ese río.

Principalmente en la margen Norte, donde está el grueso de la viña, los suelos de esta región van cambiando desde las gravas lavadas hasta las arcillas, arenas y limos de las Bardas (como llaman aquí a los taludes que marcan el límite del valle). Según donde esté la viña, los vinos son esqueléticos o ganan volumen y estructura. Sea el lugar que fuere, los vinos aquí hablan del río, por la sencilla razón de que es la fuerza creadora, el que regula la temperatura y también el que transforma al desierto en oasis.



Hans Vinding Diers, enólogo y propietario de Noemía, trabaja con viñas viejas de Mainque, Río Negro.

Entre las alamedas interminables, se encuentran viñedos plantados a comienzos del siglo XX. De ellos se nutren productores como Noemía, Humberto Canale o Riccitelli Wines, que exploran esa vertiente. La combinación de viñas viejas—de Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec y Semillon—, genética antigua—la mayoría de las selecciones datan de 1909—y una naturaleza humanizada, que contiene los potentes vientos patagónicos, terminan ofreciendo una versión más delicada en el marco de una extensísima y muy diversa Patagonia.

En este reporte los puntajes más altos vienen de esta zona. Y es que, en este contexto, la fruta roja, los taninos pulidos en los tintos, el paladar ágil de frescura, ofrece una versión de balance. Noemía Malbec 2022, Humberto Canale Gran Reserva Malbec 2023, Riccitelli Bastardo Old Vines from Patagonia 2023, dan buena cuenta.

Hace un siglo esta Patagonia rionegrina se debe haber parecido a la que hoy florece en Neuquén, en la margen norte del río, plantado desde el año 2000. O a esa otra que hoy explora la estepa en el corazón de Chubut, a unos 700 kilómetros en línea recta hacia el sur. Visité ese viñedo estepario en agosto de 2021, cuando las vides dormían al final del invierno. Ese día los vientos del oeste—los famosos 40° Rugientes conocidos por los

navegantes—alcanzaban los 120 kilómetros por hora. Teníamos que gritarnos al oído para poder hablarnos y en racha intensa mis anteojos volaron unos 40 metros arrancados por el viento. En torno a las viñas, las recientes cortinas de álamos desnudos ofrecían poca resistencia. Algún día serán altas y apacibles como las de Río Negro.

De este rincón austral, en el límite del cultivo hoy—a una latitud de 45° 30"—, provienen unos ricos ejemplares en este reporte. Pero la Patagonia es grande y la frontera austral está en una lenta expansión: gente con ganas de desarrollar bodegas, apalancadas comercialmente en el turismo. Si los viñedos del norte de la Patagonia dan cuenta de un modesto 1.4% del viñedo argentino, los rincones que emergen en Chubut son aún testimoniales, con la única salvedad del viñedo de Otronia, que alcanza las 70 hectáreas.



Otronia es el viñedo más austral de Argentina, en Chubut, en el corazón de la estapa patagónica. Los álamos recién plantados aún no ofrecen la protección contra los fuertes vientos de la región.

Apostillas del Norte

En el otro extremo de Argentina, de los Valles Calchaquíes a la Quebrada de Humahuaca, se producen vinos a una altura extrema. Entre los 1700 y los 3400 metros sobre el nivel del mar, los valles que bordean la Puna ofrecen un paisaje vitícola de otro planeta. Los he visitado muchas veces. Juntos dan cuenta de 1.6% del viñedo argentino.

A lo largo de unos 300 kilómetros de extensión, los pueblos de los valles Calchaquíes están tan aislados y tan distantes entre sí, que aquí la dimensión se mide en tiempo. Para ir de Cafayate a Colomé, o a Pucará, por ejemplo, toma unas 3 o 5 horas, siempre que el camino no esté cortado por algún aluvión propio del verano. La distancia real puede variar entre unos 100 a 200 kilómetros.

En esos valles interiores crecen vides centenarias. Fueron plantadas allí en tiempo colonial, un poco porque los parrales daban sombra en verano en el patio de las casas, otro poco porque ofrecían uvas para darse un gusto y también porque nutrían una rústica

elaboración de vinos artesanos entre los siglos XVIII y XX, hasta que las carreteras conectaron cada pueblo. De esas vides antiguas, casi todas Criolla Chica, Criolla Blanca y Torrontés Riojano, algunos productores están elaborando vinos que ensayan nuevos estilos. Buenos ejemplos son El Esteco Old Vines Criolla Chica 2023 y Sunal Exploración—Amaicha Criolla Chica 2021 (además de los mencionados para Calingasta).



Finca Los Cuices, en una quebrada del valle Calchaquí, ofrece uno de los paisajes más pintorescos del norte argentino. Este viñedo fue plantado sobre antiguas terrazas precolombinas.

Cultivadas a lo largo de Los Andes, las uvas criollas están envueltas en cierta confusión de nombres. Son una familia de uvas nacidas en tiempos coloniales por multiplicación de semillas y algunas ampliamente plantadas. Casi todas tienen como padres al Listán Prieto y la Moscatel de Alejandría, que llegaron con los españoles. Algunas de esas criollas han trascendido, como Torrontés Riojano—blanca muy aromática, floral—, Cereza y Criolla Grande—rosadas, de un grano tan grande como una nuez—, o el Torrontés Sanjuanino—blanca, neutra y productiva como la Ugni Blanc, plantada en su tiempo para la elaboración de Brandy y Pisco a ambos lados de la Cordillera—. Hay unas 21 variedades identificadas a la fecha, que se les conoce ADN y origen. Pero la confusión entre la familia de las criollas nace del Listán Prieto, conocido en Argentina como Criolla Chica por su grano pequeño—en Chile, País; California, Mission—que no es una uva nativa, contrario a lo que sugiere su nombre.

Con esas uvas, y una buena cuota de variedades bordelesas, a una latitud casi tropical, los vinos describen un paisaje extremo. En el caso del Malbec, por ejemplo, la ventana de cosecha con un perfil frutado y con alcohol moderado es tan estrecha, que la mayoría están algo pasadas, ya en el perfil de fruta negras o sobremaduras. Debido a esta dificultad, a veces priman los verdores y los taninos pueden ser algo rugosos. A ese perfil se le llama aquí carácter *vallisto*. Pero cuando el punto de la uva es crocante, esa ecuación también encuentra picos de elevada finesa, como sucede con algunos elaboradores.

He escrito en extenso sobre este rincón de Argentina en Vinous. Lo que noto año tras año es que gana terreno una idea estilística más precisa y en la que los productores pugnan por contener la fuerza bruta de este terroir. Ese esfuerzo comienza a dar sus frutos. En este reporte hay un puñado de vinos elaborados en esta sintonía. Así son Colomé Estate Malbec 2023, El Esteco Finca Notables Cabernet Sauvignon 2021—probablemente el más personal de los Cabernet del norte—y Alto Los Cuises Malbec 2023, que marcan un camino distintivo para los valles de altura.

Los vinos de este reporte fueron catados entre mayo y diciembre de 2024, tanto en las bodegas como en mi oficina en Buenos Aires, e incluyen algunas botellas de otros parajes, como Traslasierra en Córdoba, las sierras de Balcarce en Buenos Aires.

© 2025, 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.