

Grandes vinícolas ao pé dos Andes

A primeira vinícola que visitamos foi a Bodega Trivento, que pertence ao grupo chileno Concha y Toro, produtora do Trivento Reserve Malbec, um dos vinhos argentinos mais vendidos no mundo. O nome já diz, três ventos sopram nas regiões áridas e ensolaradas do Valle do Uco, Oásis Luján-Maipú e Oásis Este: Polar (frio e seco, no inverno), Zonda (quente e seco, entre inverno e primavera) e Sudestada (úmido e fresco, no fim do verão).

Fundada em 1996, tem oito fazendas. Na visita à sede da vinicultura, em Maipú, é possível aprender a identificar a cepa das uvas pelas folhas no próprio terroir, com orientação de um guia. Com sorte, nesta época do ano, pode-se provar as uvas do pé e até participar da colheita. O melhor vinho da Trivento é o Eolo, produzido no Valle de Cuyo, a 983 metros de altitude, num terroir de apenas quatro hectares, plantado em 1912. Como a produção é muito pequena, não é exportado.

No mesmo dia, almoçamos no restaurante Casa Vigil, na vinícola El Enemigo, de propriedade de Alejandro Vigil, que oferece uma experiência gastronômica única. Na antiga adega As bodegas, com música ao vivo, foram quatro etapas harmonizadas, cujo prato principal poderia ser carne de porco, peixe, cordeiro ou costela. Fui de cordeiro, mas a costela também é divina. Os vinhos são Malbec, Cabernet Franc, Gran Enemigo Blend e Gran Enemigo Gualtallary Single Vineyard.

Alejandro é o enólogo principal da vinícola Catena Zapata, engenheiro agrônomo e um mestre dos solos. O projeto El Enemigo (Bodega Aleanna) começou em 2008, em parceria com a filha mais nova de Nicolas Catena, a historiadora Adrianna Catena. Produz 100 mil garrafas, sendo que o Cabernet Franc representa 70% da produção.

Vale do Uco

O Vale do Uco merece outro dia de visita. Pedra Infinita, sede da vinícola Zuccardi, é imperdível, pela sua arquitetura quase lunar, moderníssima. É possível conhecer o processo de produção dos vinhos em seus tonéis de concreto e fazer a degustação de Zuccardi Polígono (branco), Zuccardi Polígono Malbec, Emma Zuccardi, Tito Zuccardi, Zuccardi Concreto e José Zuccardi.

A Catena Zapata revolucionou a vinicultura argentina: a imponente sede tem forma de pirâmide maia



Divulgação/Catena Zapata

Localizada no coração do leque aluvial do Rio Tunuyán, sobre solos calcários muito pedregosos e irregulares, que alteram as características dos vinhos, Pedra Infinita fica no coração do vinhedo de 42 hectares, plantado em 2009, que produz uvas das variedades malbec, cabernet franc, bonarda e tempranillo, com irrigação por gotejamento. Seu nome vem do fato de que muitas toneladas de pedra, aproveitadas nas construções, foram retiradas do solo para fazer o terroir.

No mesmo dia, é possível almoçar em Clos de los Siete, um pedacinho da França no coração do Vale do Uco. É um projeto do famoso enólogo Michel Rolland, inspirado em Bordeaux. Sete châteaux franceses decidiram investir em uma única propriedade, uma espécie de reencontro histórico com o malbec, casta de uva que havia desaparecido na França por causa de uma praga e que ressurgiu na Argentina.

Junto ao amigo e enólogo Jean-Michel Arcaute, no final da década de 1990, na zona alta de Vista Flores, departamento de Tunuyán, Rolland encontrou um excelente terroir, com 850 hectares virgens, com fluxo das correntes

Luiz Carlos Azedo

A Vinícola Montevejo tem um restaurante com vista para os Andes

