



**Laura Catena Zapata, filha do fundador, comanda um instituto de pesquisa**

de ar frio e excelente exposição solar; os solos são rochosos, pobres, mas com boa drenagem, além da disponibilidade de água pura de degelo para irrigação. Seu blend Clos de los Sete é um sucesso: 55% de malbec, 19% de merlot, 10% de cabernet sauvignon, 12% de syrah, 2% de petit verdot e 2% de cabernet franc.

Uma das sete vinícolas do projeto é Monteviejo, de propriedade da família Péré Vergé-Parent (Château Le Gay, Château Montviel, Château La Violette e Château Tristan, em Pomerol). Seu prédio, com cores mediterrâneas, foi idealizado por Catherine Péré-Vergé, falecida em 2013. Seu restaurante, a 1.100 metros de altitude, com um grande terraço e vista magnífica da Cordilheira dos Andes, é comandado pela chef Nádía Harón. São oferecidos quatro pratos, harmonizados com vinhos Monteviejo: Festivo, da linha reserva e gran reserva, e Linda Flor. Na vinícola, pode-se apreciar obras de Homero Pereyra, Sandra Barrozo e Meli Nafissi Christiansen, entre outros artistas.

## Luján de Cuyo

Pode-se dizer que a Bodega Catena Zapata revolucionou a viticultura argentina. Sua imponente sede, em forma de pirâmide maia, e seus vinhos cobiçados, alguns vendidos a mais de R\$ 3 mil no Brasil, no ano passado ganhou o prêmio Melhor Vinícola do Mundo aberta à visita, no World's Best Vineyards. Muitas vinícolas já haviam se estabelecido na região, incluindo a própria Catena, fundada em 1902 pelo imigrante italiano Nicola Catena, que produzia um bom malbec. Domingos, seu filho, expandiu o negócio, mas os vinhos argentinos eram desvalorizados. O enoturismo ainda não existia na Argentina.

Por volta de 1990, neto do patriarca, Nicolas Catena daria início à revolução vinícola de Mendoza, influenciado pelo lendário enólogo norte-americano Robert Mondavi, nos anos em que estudou economia na Califórnia. Nicolas plantou, no início da década de 1990, 145 cepas diferentes de malbec provenientes do antigo vinhedo Angélica e organizou a produção de seus terroirs em bases científicas. Para isso, criou seu próprio instituto de pesquisas, comandado pela filha Laura Catena Zapata, cientista formada em biologia, pela universidade de Harvard, e em medicina, em Stanford.

Pioneiro do cultivo em grandes altitudes, foi o primeiro a plantar um vinhedo malbec a mais de 1.500 metros acima do nível do mar, no terrier Adrianna Vineyard, com seu monumental El Mirador. Atualmente, Nicolas Zapata conta com o agrônomo e apaixonado por solos Alejandro Vigil, enólogo da Catena, incansável em estudar e compreender cada vinhedo, cada lote e cada planta. E o comportamento das uvas após as chuvas, que só ocorrem 45 dias por ano.

Na sede da Catena Zapata, depois de uma aula de história sobre malbec e uma visita às instalações da vinícola, a degustação é uma experiência sensorial, pois os vinhos são harmonizados com músicas. É possível apreciar os Angélica Zapata Chardonnay Alta, Catena Alta Cabernet Sauvignon, Catena Zapata Nicasia Vineyard Malbec, Catena Zapata Malbec Argentino e Natureza de Saint Felicien. O restaurante Angélica — Cocina Maestra, que leva o nome da matriarca da família, Angélica Zapata, está situado na Torre Catena. O menu tem 10 passos, e a reserva precisa ser feita com grande antecedência.

**A Piedra Infinita, sede da vinícola Zuccardi, tem uma arquitetura moderníssima**

Nossa opção foi almoçar na Finca Decero, que nasceu nos anos 1970, em terra virgem e inculta. Descendente de suíços, Thomas Schmidheiny descobriu um potencial incomparável na região de Agrelo, Mendoza. Criou uma vinícola única e sofisticada, que ele chamou de Remolinos. Em 2000, decidiu começar com um novo projeto do zero, daí o nome Decero, cujo principal terroir fica 1.050 metros acima do nível do mar, em frente à Cordilheira dos Andes. O solo e o clima definiram as características de seus vinhos.

Impressiona a organização dos vinhedos, cujas distâncias parecem calculadas milimetricamente. O menu marinado do Restaurante Urban O. Fournier tem cinco etapas, harmonizados com vinhos Malbec, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Tannat. No menu Mini Edición, a estrela é o ícone Decero Amano. A chef Miriam Chaves mistura a boa carne argentina com a cozinha espanhola.

