

Pasando por Mendoza

Aficionado al vino, no podía imaginar otro viaje a Argentina sin pasar por una de sus capitales mundiales: Mendoza y su famoso Malbec, cepa de origen francesa ya que la importaron de la región de Cahors, en el suroeste de este país.

Si el Malbec, que también se llama “Côt” es muy emblemático de Argentina (Una cuarta parte de la uva producida en este país es de esta cepa), su producción se concentra en la provincia de Mendoza (85 por ciento de la superficie total plantada), sea vinificado sólo o mezclado con otros. Se puede encontrar viñas de 80 años todavía sin trasplante.

En Mendoza cultivan también un gran abanico de cepas francesas tanto de tinto (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot noir) como de blanco (Chardonnay, Chenin, Sauvignon, Sémillon, así como el Ugni blanc, cepa que se utiliza en Francia por ejemplo para elaborar el *Cognac* o el *Armagnac*).



Viñas en Maipú – 2020 – Foto PR

Se puede encontrar también unas cepas criollas, resultando de mezclas con cepas importadas, Argentina siendo uno de los pocos países del mundo produciendo vino con esas cepas.

Cuesta trabajo creer que esta ciudad se halla en medio del desierto, al ver sus largas avenidas arboladas y las numerosas fuentes de sus plazas: la llamada “Ciudad-bosque” y sus 50 000 árboles tiene muchos recursos para seducir el visitante.



Mendoza : Plaza Independencia – 2020 – Foto PV

La viticultura remonta al siglo XVI cuando los jesuitas trajeron las primeras cepas y las plantaron en torno a sus monasterios, para producir el vino de misa.

Luego la actividad se desarrolló siguiendo las olas de inmigración sucesivas: los nuevos viticultores, al traer su experiencia y sus conocimientos, hicieron de Mendoza la más importante y antigua zona de producción de vino en Argentina.

En 1853, **Domingo Faustino Sarmiento**, futuro presidente de la República argentina (1868-1874), dio el consejo al entonces gobernador de Mendoza, **Pedro Pascual Segura**, de contratar a un agrónomo francés que había conocido en Chile, un tal **Michel Aimé Pouget**, para desarrollar el sector de la viña.

Este importó a Mendoza los primeros cepos de Malbec y los métodos franceses para convertirlo en una industria moderna.

No eligieron la provincia de Mendoza al azar: su topografía, su geología y su clima son ideales.

Un punto clave del éxito de la viticultura mendocina reside en el manejo bien controlado del sistema de riego. La Cordillera formando un obstáculo a las lluvias del Pacífico, esta región muy árida no puede contar sino con el agua del deshielo de la primavera para alimentar las acequias.

Se aprovecha también de la amplitud térmica de estas zonas de desierto: el calor del día favorece la producción de azúcar natural, la frescura de las noches garantiza un buen nivel de acidez, y la escasa tasa de humedad protege de los hongos e insectos dañinos.

Para conocer a los productos locales, optamos por la propuesta de excursión de una agencia de turismo. Nos llevan hasta el pueblo de Maipú, poco más de diez kilómetros al sudeste de Mendoza.

El programa incluye la visita de tres bodegas y, buena sorpresa, de una fábrica de aceite de oliva y de vinagre.

La visita de las dos primeras bodegas se parece a una carga de caballería: paseo relámpago por las viñas y las bodegas, cata también relámpago de tres vinos distintos, darse prisa por favor, hay otros autobuses llegando. Parece algo rápido para catar correctamente los productos locales, pero resulta suficiente para encontrar una encantadora pareja de Rosarinos y compartir nuestros conocimientos vitícolas respectivos. ¿Qué podría ser mejor que un buen vaso de vino para romper el hielo?

La tercera bodega se diferencia de las dos primeras en cuanto a los productos propuestos.

Esta bodega, fundada en 1912 por un inmigrante italiano, **Antonio Florio**, se especializó en la producción de “vinos varietales”, como el “Chianti”, de “vinos generosos” como el Marsala, el Oporto o el Moscato, así como “vinos espumantes”.



Bodega Florio – Maipú – 2020 – Foto PR

La buena sorpresa de la tarde es la visita de la “*Olivicola Laur y aceitata Millan*”.

Esta fábrica de aceite de oliva, fundada en 1906 por Francisco Laur, inmigrado francés venido a buscar fortuna en “La Cruz de piedra” en Maipú, se volvió la primera empresa argentina de fabricación de aceite, y ocupa desde 2019 el cuarto puesto en la clasificación mundial de los mejores productores.



Fábrica de aceite Laur – 2020 – Foto PR

La familia Millan compró la empresa en 2010, y empezó en seguida a producir vinagre balsámico tradicional, lo que nos sorprendió bastante ya que se trata de un producto protegido por certificado de origen, estrictamente reservado a fábricas halladas en las regiones de Módena y Reggio Emilia.

Sin embargo nos explican que fuera de Europa, tres empresas, en Toronto, Tokio y, pues, Mendoza, son certificadas por el “*Consorzio Tutela del Aceto Balsamico di Modena*” que garantiza la calidad del producto, los métodos y procesos específicos de producción empleados, y así tienen permiso para producir ese vinagre.

La visita empieza por la plantación de olivos, hoy en día más que centenaria, y luego visitamos la fábrica, muy moderna. Visitamos también el museo donde se pueden ver las distintas maquinas utilizadas a lo largo de la historia de la fábrica.

Terminamos por la visita de las bodegas donde envejecen el vinagre elaborado siguiendo un proceso muy antiguo inventado en Módena.

Ese proceso empieza por la producción de un mosto de uva cocida (en este caso Ugni blanc), seguida por el envejecimiento en una serie de cinco barriles de madera de distintos tamaños y esencias (Roble, castaño, cerezo, fresno y acacia) los cuales favorecen la evaporación.



Fábrica Millan : prensas – 2020 – Foto PV

Cada año sustituyen la parte evaporada del barril siguiente por una parte del contenido del barril anterior. Llenan el primero barril con mosto cocido.

Se necesita 15 años para envejecer el vinagre, por eso se tendrá que esperar hasta 2029 para que la *Aceitaiia Milan* se vuelva la primera empresa del hemisferio sur produciendo vinagre balsámico “IGP”.

Mendoza ya es una ciudad muy famosa en el mundo entero por sus vinos, pero no deja de sorprender al visitante. No es una “Ciudad oasis” como la llaman algunos. Pero es una ciudad muy verde en medio del desierto que rodea los Andes, y con una historia enriquecida por todos los que se instalaron.

Antes de la llegada del fundador de la ciudad, un tal **Pedro del Castillo**, el sitio lo ocupaban pueblos indios como los “Huarpes”, quienes crearon el sistema de acequias que permitió transformar esta zona de desierto en ciudad verde, un sistema todavía en uso hoy en día para el desarrollo de la actividad principal de Mendoza.

La base urbanística de la ciudad actual la creó el arquitecto francés Julio Ballofet en 1863, para reconstruir – unos kilómetros más lejos – la ciudad destruida por el terremoto de 1861.

Así es como, a lo largo de su historia, unos franceses dejaron su huella y contribuyeron a la fama de una ciudad que es ahora la cuarta ciudad más importante de Argentina.

Versión en castellano: Patrick V.