

# Los Andes

Sábado, 21 de febrero de 2015 - Edición impresa

## La caracterización del malbec, un desafío para Argentina

El autor asegura que el suelo no cumple el simple rol de soporte inerte, sino que hay una microflora muy rica viviendo en ellos. Además estima que la intensidad solar en los viñedos de altura cumple un rol fundamental en el desarrollo del viñedo.



Un desafío que nos obsesiona a todos los que trabajamos junto a la familia Catena es producir vinos al nivel de los grandes del mundo como Château Lafite o Domaine de la Romanée-Conti. Para ello, hemos puesto la ciencia al servicio de la calidad, estudiando las características singulares del malbec argentino, el suelo y el clima de nuestras regiones.

*Fernando Buscema – Director Ejecutivo, Catena Institute of Wine*

### **No todos los malbec son creados iguales**

A mediados de 1850, la cepa emblema de Argentina, llega a Mendoza de la mano de un experto francés, Michel Pouget. Lo que arriba a nuestro país es un conjunto de plantas con características similares, pero no necesariamente idénticas. Está comprobado que no todos los malbec son iguales.

De hecho, ciertas selecciones o clones pueden producir 20 veces más uva que otras, aun con idénticos sistemas de conducción y poda. Esa extraordinaria variabilidad y diversidad de nuestro malbec se perdió en su región de origen, Cahors en Francia, cuando a fines del siglo diecinueve una peste llamada filoxera arrasó con gran parte de los viñedos europeos.

En la actualidad, nuestro equipo, en colaboración con investigadores del Instituto de Biología Agrícola de Mendoza (IBAM) y la Universidad de California, Davis (UC Davis), ha caracterizado genética y fenotípicamente más de 130 selecciones individuales de malbec.

De hecho, este proyecto es tan valioso para nosotros que impulsó a Laura Catena a fundar nuestro equipo en 1995. ¿Por qué es tan importante la diversidad del malbec? Porque es más factible que encontremos selecciones (o clones) que se adapten mejor a unas zonas que otras, ofreciendo al consumidor distintos perfiles de aromas y sabores, respetando el carácter propio de la variedad.

### **Nuestros suelos están vivos**

Durante años escuchamos a consultores extranjeros, aunque también a algunos expertos locales, decir que en Mendoza, al tener precipitaciones tan bajas (entre 150 y 350 mm por año, de acuerdo a la zona), el suelo cumplía el simple rol de soporte inerte y como consecuencia no tenía papel alguno en la definición de zonas de calidad, tal como se observa en Burdeos o Borgoña.

En Francia, los suelos con alta retención de agua son asociados con baja calidad, puesto que las uvas tienden a podrirse más fácilmente o, simplemente, las plantas de vid priorizan el crecimiento vegetativo por sobre el desarrollo cualitativo de los racimos.

Nos intrigaba mucho esto de “soporte inerte”. Particularmente, teniendo en cuenta que la producción de uvas en Mendoza utiliza una fracción de los pesticidas y fungicidas usados en regiones con mayor pluviometría lo que, potencialmente, permitiría el desarrollo de la vida en nuestro suelo.

En un estudio conjunto con investigadores locales del Conicet pudimos encontrar que los suelos de nuestro viñedo Adrianna, en Gualtallary, no son un simple soporte inerte sino que hay una microflora muy rica viviendo en ellos.

De particular interés, un conjunto de bacterias que contribuirían a que las plantas de malbec puedan usar menos agua sin perder producción o calidad. Un hallazgo extraordinario para la vitivinicultura sustentable que estamos promoviendo.

### **La altura, un factor distintivo de nuestra región**

Casi tres décadas atrás, un consultor francés nos dijo que nuestros vinos cabernet sauvignon se parecían a los de Languedoc, en el sur de Francia. Lo que parecía un cumplido, terminó siendo una calificación algo despectiva. Este consultor nos quería decir que estábamos muy lejos de los grandes vinos de Burdeos, por encontrarnos en una zona cálida.

Este comentario impulsó a Nicolás Catena, tercera generación de la familia, a explorar la zona alta de Gualtallary en Tupungato. En esa zona, no sólo comenzamos a obtener resultados extraordinarios con variedades tempranas como chardonnay y pinot noir, sino también con malbec y cabernet sauvignon.

A casi 1.500 metros sobre el nivel del mar, las bajas temperaturas ayudan a que las uvas retengan mayor

acidez natural y que los niveles de alcohol sean moderados. A esta altura, sorprenden gratamente los colores intensos de los vinos tintos, su gran densidad y capacidad de guarda.

La temperatura, no obstante, no parecía ser el único factor influyente en esta zona. Luego de una década de estudio de nuestro viñedo Adrianna en Gualtallary, empezamos a comprender el rol de la intensidad solar en los viñedos de altura.

A mayor altitud, la capa de atmósfera que nos separa de los rayos solares se hace más delgada y las plantas perciben una intensidad de luz UV-B 30% mayor a 1.500 metros que por debajo de los mil.

En un lugar así, una madre correría a poner protector solar a su hijo. Las plantas, en cambio, para proteger a su descendencia producen compuestos fenólicos que “broncean” a las pieles de las uvas y evitan que los rayos UV-B lleguen en cantidades nocivas a las semillas.

Afortunadamente, estos compuestos fenólicos contribuyen a mejorar la calidad de los vinos tintos ya que son responsables de su color y capacidad de guarda.

### **El malbec de Mendoza es único**

Si bien avanzamos en entender el efecto de cada uno de los distintos componentes del terroir (planta, suelo y clima), nos preguntábamos si realmente nuestros vinos malbec eran distintos a los de otros países.

Así fue como en un proyecto realizado en conjunto con dos grandes expertos mundiales de UC Davis, los doctores Roger Boulton y Hildegard Heymann, comparamos viñedos y vinos malbec de Mendoza y California, en Estados Unidos. Lo que parecía un pequeño proyecto terminó convirtiéndose en el estudio más comprensivo de malbec en el mundo.

Claramente, los malbec de Mendoza se diferenciaron de los de California, entre otras cosas, presentando una mayor complejidad aromática y gustativa.

### **El Catena Institute of Wine**

Al llegar a nuestro decimoctavo aniversario, en 2013, consideramos que era importante compartir los conocimientos que generábamos internamente con toda la industria vitivinícola argentina. Así fue que tomamos dos medidas muy importantes: la primera, cambiamos nuestro nombre a Catena Institute of Wine.

En inglés, ya que es el idioma predominante en el mundo de la investigación y nos permite agilizar interacciones con investigadores y consumidores de todo el planeta. La segunda, promover una cultura de publicación y extensión.

Es decir, difundir nuestros hallazgos en revistas científicas internacionales para que los resultados obtenidos sean validados por la comunidad experta del mundo.

Desde 1902 la familia Catena ha sido pionera en la industria vitivinícola. La innovación está en nuestro ADN y hemos decidido compartir nuestras investigaciones para lograr nuestra mayor ambición: “Avanzar a nuestras regiones al Primer Mundo del Vino”.

El objetivo es claro: queremos entender cada metro cuadrado de nuestras regiones para producir Malbec al nivel de los Premier Cru franceses y descubrir qué otras variedades pueden producir grandes vinos en cualquier rincón de Argentina.