



Valeria G. Castex



# **PROGRAMA DE POSICIONAMIENTO DE VINOS DE ALTURA SALTEÑOS**

# CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

## PROVINCIA DE SALTA

Informe final

Mayo 2022

## **AUTORIDADES**

### **PROVINCIA DE SALTA**

Gobernador

Gustavo R. Sáenz

### **CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**

Secretario General

Lic. Ignacio Lamothe

Director de Recursos Financieros

CPN Faustino Huarte

Jefe del Área de Relaciones Internacionales

Lic. Diego Gómez

# **Programa de Posicionamiento de Vinos de Altura Salteños**

**Autora**

**Valeria Gutierrez Castex – Coordinación**

**Dotación**

**Raúl Maza, Somellier – Darío Pérez, Prensa**

**Analía Parodi, In Salta - Fabricio Portelli -  
Periodista especializado**

**Contraparte técnica provincial**

**Lic. Luis García Bes**

**Subsecretario de Comercio**

**Contraparte técnica CFI**

**Victoria Barzola**

# ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	6
2. APOYO A FECHAS COMERCIALES .....	7
2. a Semana del Torrontés .....	7
2. b Día de la Madre.....	9
2. c Vendimia.....	13
3 CAPACITACIONES PRESENCIALES / VIRTUALES.....	17
3. a Capacitaciones presenciales.....	17
3. a.i Capacitación San Lorenzo.....	19
3. a.ii Capacitación Paseo Güemes .....	20
3. a.iii Capacitación Balcarce.....	22
3. b.iii Clase Magistral Torrontés .....	27
3. a.iv Capacitación Grand Bourg.....	22
3.B CLASES MAGISTRALES.....	27
3. b.i Clase Magistral Torrontés .....	27
3. b.ii Clase Magistral Malbec .....	29
3. b.iii Clase Magistral Varietales Diferentes .....	30
Clipping de notas.....	31
4 POSICIONAMIENTO DE VINO SALTEÑO EN REDES.....	42
4. a Posicionamiento en medios salteños.....	43
4. b Posicionamiento de vinos salteños fuera de la frontera. ....	74
CONCLUSIONES .....	138

## 1. INTRODUCCIÓN

Esta edición del Programa de Posicionamiento del Vino de Altura Salteño comenzó oficialmente en octubre de 2021 y contempló capacitaciones, degustaciones y entrevistas a diferentes referentes del sector vitivinícola. Todas las actividades se extenderán hasta marzo 2022.

Veinte bodegas participan, con distintos varietales Malbec, Torrontés, Cabernet Sauvignon, Tannat, Bonarda, Sauvignon Blanc; blends, como Malbec Cabernet Franc, tardíos de Torrontés, tardíos de Mistelas y de Malbec.

Con unas palabras referidas al sector, el Lic. Luis García Bes, por la Subsecretaria de Comercio, acompañado por Alejandro Martorell, vicepresidente de Bodegas de Salta, se inauguró el Programa, minutos antes de la capacitación en el Polo Gastronómico Grand Bourg.

En los primeros días de octubre se realizó la Semana del Torrontés, la cual moviliza muchos sectores de la producción de esta cepa, de la gastronomía y hospitalidad. Cada vez más gente se traslada a Cafayate a acompañar las actividades de esta celebración.

En la ciudad de Salta, desde el Programa se realizó una capacitación exclusiva de Torrontés, a la que asistió público que trabaja en el sector gastronómico-hotelerero. También estuvo presente en la degustación de Wine Bike Tour, una actividad itinerante por los restaurantes de la ciudad

Llegada la fecha del Día de la Madre, gracias a la generosidad del sector hotelero, se realizó una degustación para público femenino. En este punto cabe destacar que cada año las mujeres consumen más cepas tintas.

En noviembre se capacitó al personal de restaurantes del polo gastronómico Paseo Güemes, aprovechando la reciente apertura del restaurante de cadena nacional Sushi Club.

En el área de comunicación, la revista digital InSalta se destacó por entrevistas personalizadas con bodegueros que participan del Programa.

Por su parte, el periodista Arnaldo López con su ya clásico programa Con Altura, dedicó todos los lunes desde mitad de año a entrevistar bodegueros, somelliers, referentes del sector y chefs.

Fabrizio Portelli, acompaña al Programa con sus notas radiales en Radio Mitre Buenos Aires, Infobae y videos en sus redes. Esta actividad instala al Vino de Altura Salteño fuera de las fronteras de la provincia.

## 2. APOYO A FECHAS COMERCIALES

### 2. a Semana del Torrontés

Durante la semana del Torrontés, que se desarrolló del 4 al 11 de octubre en la provincia de Salta, se hizo la capacitación al sector gastronómico y comercial de vinotecas en el Hotel Casa Real.

El temario de la capacitación fue la cepa Torrontés, sus cualidades y sus condiciones para la venta. En esta ocasión, se degustaron torronteses de bodegas que van de Sur a Norte de los Valles Calchaquíes. La convocatoria fue realizada por el Ministerio de Turismo y Deportes de la provincia.



PROGRAMA DE  
POSICIONAMIENTO DE VINOS

SEMANA DEL TORRONTES  
2021

6  
OCT  
11:00

B. MITRE 669  
SALTA

CASA REAL  
HOTEL

RADIO 2000 SALTA

CFI  
CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES

Secretaría de Industria,  
Comercio y Empleo  
Gobierno de Salta



Semana del Torrontés						
Bodega	Etiqueta	Varietal	Año	Región	Ubicación Calchaquí	Valle
Tolombón	Tolombón	Torrontés	2020	Tolombón	Sur	
El Transito	Pietro Marini	Torrontés	2019	Cafayate	Valle Medio	
Vasija Secreta	Gata Flora	Torrontés	2018	Cafayate	Valle Medio	
Amalaya	Amalaya	Torrontés	2020	Cafayate	El Divisadero	
Domingo Hermanos	Domingo Hermanos	Torrontés	2019	Cafayate	Camino Divisadero	al
Piattelli	Piattelli	Torrontés	2019	Cafayate	Yacochuya	
Coquena	Coquena	Torrontés	2020	Cafayate	Yacochuya	
Altupalka	Altupalka	Torrontés	2019	Cafayate	Yacochuya	
Dal Borgo	Almandino	Torrontés	2019	Cafayate	Animaná	
La Elvira	Tierra Árida	Torrontés Mistela		Corralito	Valle Medio	
La Elvira	Tierra Árida	Torrontés Añejado	M	Corralito	Valle Medio	
El Cese	El Cese	Torrontés	2020	Angastaco	Angastaco	
Puna	Puna	Torrontés	2019	Cachi	Cachi Adentro	





PROGRAMA DE POSICIONAMIENTO DEL VINO		
SEMANA DEL TORRONTES		
NOMBRE	DNI	ESTABLECIMIENTO
Roberto Boujom	EN ESTE EVENTO NO SE SOLICITO EL DNI	Ma Cuisine
Matías Álvarez		Jose Balcarce
Santiago Robles Gutiérrez		Hotel Casa Real
Máximo Flores		Sushi Club
Mercedes Ochoa		Posta de las Cabras
Ramiro Pérez		CRU
Matías Rizzotti		Zeta
Ramón Chávez		Club del Tinto
Noelia m. Padilla		Sushi Club

El evento “**Semana del Torrontés**”, tiene por objeto la capacitación de mozos /camareros /cocineros / chefs del sector gastronómico - hotelero.

El único evento que se invita al Trade es, Día del Vino Nacional, que en este año será evento de Vendimia.

No se capacita al Trade, solo se los invita a compartir con periodistas y propietarios de bodegas.

**Programa de capacitación;** en el informe, se encuentra en la pág. 12, está en el punto 3 Temario de las capacitaciones.

Hay que transmitir a través del somelliers del Programa, todas las veces que sean necesario, porque el sector gastronómico tiene mucha rotación de personal y bajas laborales. Eso hace que haya mucho personal sin conocimiento de vinos. Por eso el temario se repite

## 2. b Día de la Madre

Previo al domingo del Día de la Madre, se realizó un evento donde el público degustó los vinos de las bodegas participantes. Años atrás, en eventos para público femenino, solamente se degustaban vinos blancos y rosados. Hoy muchas mujeres también eligen vinos tintos para degustar.



**PROGRAMA DE POSICIONAMIENTO DE VINOS**

**Día de la Madre 2021**

**13 OCT 19:00**

B. MITRE 669  
SALTA



CASA REAL HOTEL  
PORTUGAL 1000 SALTA

CFI CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

Secretaría de Industria, Comercio y Empleo  
Gobierno de Salta





Día de la Madre					
Bodega	Etiqueta	Varietal	Año	Región	Ubicación Valle Calchaquí
Altobelli	Altobelli	Malbec	2020	Cafayate	Valle Medio
Altupalka	Altupalka	Torrontés	2019	Cafayate	Yacochuya
Altupalka	Malbec Malbec	Malbec	2020	Cafayate	Camino Yacochuya a
Amalaya	Amalaya	Torrontés	2020	Cafayate	El Divisadero
Amalaya	Amalaya	Malbec	2019	Cafayate	El Divisadero
Coquena	Coquena	Torrontés	2020	Cafayate	Yacochuya
Coquena	Coquena	Malbec	2020	Cafayate	Yacochuya
Dal Borgo	Almandino	Torrontés	2019	Cafayate	Animaná
Dal Borgo	Almandino	Malbec	2020	Cafayate	Animaná
Dávalos	Mayuco	Torrontés	2019	Tacuil	Tacuil
Domingo Hermanos	Domingo Hermanos	Torrontés	2019	Cafayate	Camino Divisadero al
Domingo Molina	Domingo Molina	Malbec	2020	Cafayate	Yacochuya Norte
El Cese	El Cese	Torrontés	2020	Angastaco	Angastaco
El Cese	El Cese	Cabernet	2019	Cafayate	Angastaco
El Porvenir	Amauta	Malbec	2020	Cafayate	Sur
El Transito	Pietro Marini	Torrontés	2019	Cafayate	Valle Medio
Finca Las Nubes	Malbec	Malbec	2020	Cafayate	El Divisadero
Finca Las Nubes	Finca Las Nubes	Rosado	2020	Cafayate	Divisadero
Isasmendi	Celarius	Malbec	2018	Cachi	Cachi
La Elvira	Tierra Árida	Torrontés Mistela		Corralito	Valle Medio
La Elvira	Tierra Árida	Torrontés M añejado		Corralito	Valle Medio
La Elvira	Tierra Árida	Malbec	2020	Corralito	Valle Medio
Piattelli	Piattelli	Torrontés	2019	Cafayate	Yacochuya
Piattelli	Piattelli	Malbec	2020	Cafayate	Camino Yacochuya a
Puna	Puna	Torrontés	2019	Cachi	Cachi Adentro
Puna	Puna	Malbec	2020	Cachi	Cachi Adentro
Quara	Quara	Malbec	2020	Cafayate	Valle Medio
Tolombón	Tolombón	Torrontés	2020	Tolombón	Sur
Tolombón	El Tábano	Malbec	2020	Cafayate	Tolombón

Tukma	Malbec	Malbec	2020	Tolombón	Sur
Vasija Secreta	Gata Flora	Torrontés	2018	Cafayate	Valle Medio
Vasija Secreta	Gata Flora	Tannat	2019	Cafayate	Valle Medio

El apoyo a las fechas comerciales, es acercar el vino al público, se seleccionan personas de distintos ambientes profesionales en general y formadores de opinión.

Se los invita a participar en estos eventos. Para cada fecha se seleccionan distintos públicos.

#### Lista de Invitados

Invitaciones	Profesión / Empresa
Florencia Ferreira	Particular
Constanza Perera Quintana	Particular
Ana María Franzini	Industria Vitivinícola
Carla Dal Borgo	Bodega Dal Borgo
Rodríguez Durañona	Bodega Puna
Silvia Bonal	Bodega Isasmendi
Hortensia Arias	Influencer
Arnaldo López	Radio Mitre Salta
Beatriz Montalbetti	Periodista
Valeria Capisano	Periodista
Irati Carrique	Periodista
Juan Kútuas	Huevos K
Enrique Carini	Agropecuaria Porcinos
Silvina Pecci	Abogada
Claudia Segura	Arquitecta
Carlos Costa	Laboratorio Farmacéutico
Mariano Garetto	Concesionaria Triumph
Magdalena Perera Quintana	Incamayo
José Arias	Condiser
Ángel Acosta	Promet
Sandra Zolesi	Comercio Textil
Patricio Tavella	Particular
Guadalupe Avalia	Medico
Raquel Dávalos	Particular
Constanza Valenti	Particular
Ignacio Valenti	Particular
Gustavo Vasconcellos	Arquitecto

Eduardo Singh	Particular
Fabiana Londero	Contadora
Ana Salazar	Particular
Ivania Kútulas	Huevos K
Dolores García Rufini	Abogada
Mario Larran	Distrib. Farmac.
María Rodríguez	Particular
Marín Cristoff	Particular
Matías Varra	Arquitecto
Verónica Montiel	Particular
Mariana Riachi	Particular
Sebastián Escaso	Particular

## 2. c VENDIMIA

La Vendimia es el tiempo de cosecha, las bodegas están concentradas en conseguir el retiro de las uvas y lograr el mejor rendimiento. A la vez abren sus puertas para invitar al público interesado a compartir este momento, cosechando, colaborando en las tareas manuales, participando de las fiestas.



PROGRAMA DE POSICIONAMIENTO DE VINOS DE ALTURA SALTEÑOS

VENDIMIA 2022

17 MARZO 18:00

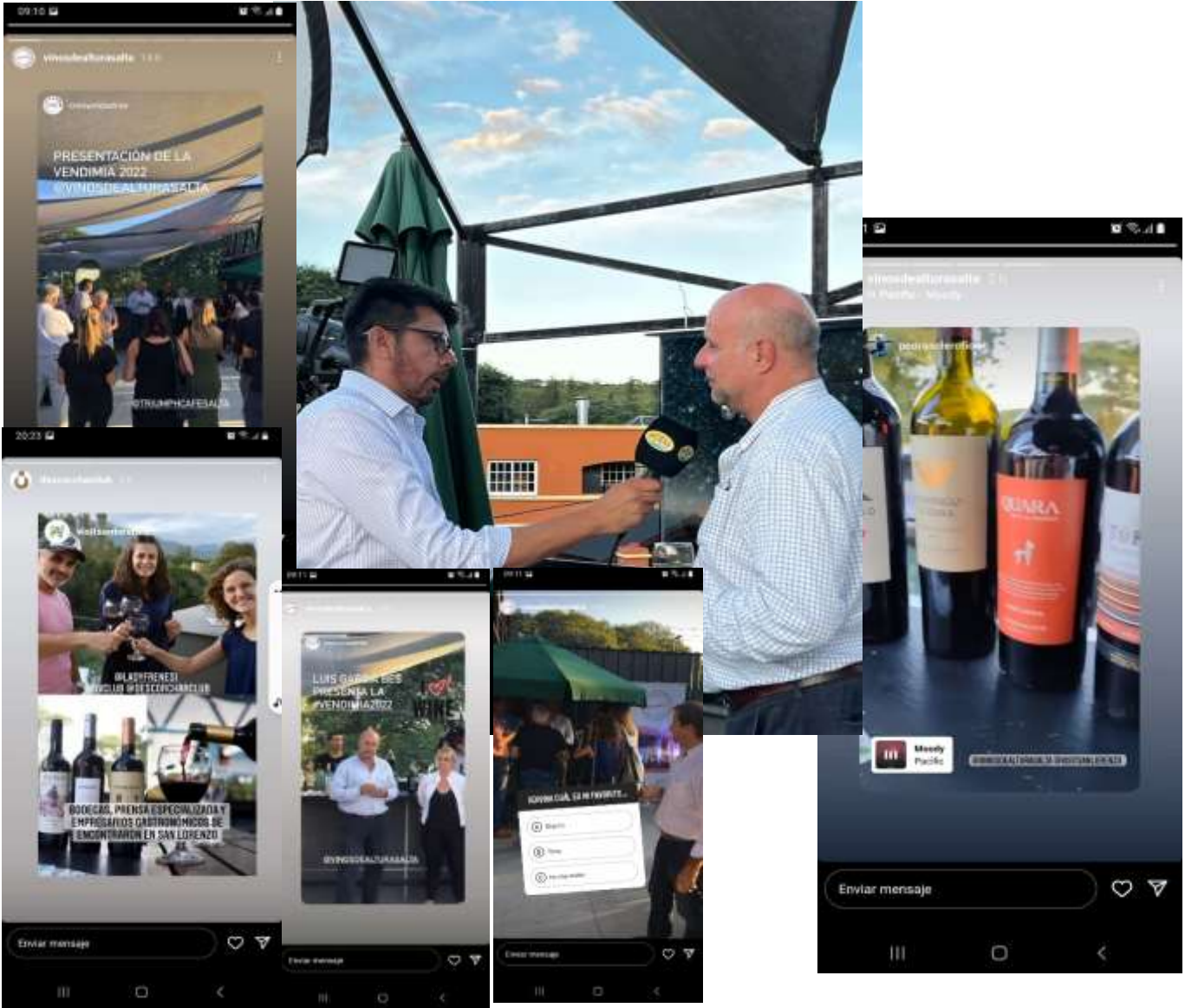
TRIUMPH BAR ERNESTO SABATO 6 SAN LORENZO








Secretaría de Industria, Comercio y Empleo  
Gobierno de Salta





Valeria G. Castex

VENDIMIA	
BODEGAS	
Bodega Altobelli	
Bodega Altupalka	
Bodega Coquena	
Bodega Dal Borgo	
Bodega Finca Las Nubes	
Bodega Isasmendi	
Bodega La Elvira	
Bodega Piattelli	
Bodega Puna	
Bodega Quara	
Bodega Tolombón	
Bodega Tukma	
Bodega Vasija Secreta	
Bodega Yacochuya	
Bodega Domingo Hnos.	
Bodega Domingo Molina	
Bodega El Cese	
Bodega Amalaya	
Bodega Colomé	
Bodega El Porvenir de Cafayate	
Bodega Dávalos	
Bodega EL Transito	

VENDIMIA	
INVITADOS	
<b>Bodegas</b>	
Daniel Vera	Vasija Secreta
Osvaldo Domingo	Domingo Hnos.
Alejandro Martorell	Altupalka
Valeria G. Castex	Piattelli
Milagro Zamora	El Cese
Rodríguez Durañona	Puna
Silvio Rugueri	El Porvenir
Pablo Etchart	Coquena



Valeria G. Castex

Arnaldo Etchart	Yacochuya
Ariel Culazo	Colomé
Ana Mounier	Amalaya
Claudia Alemandi	Hemsey
Matias Rizzotti	Quara
Carla Dal Borgo	Dal Borgo
Agustín Lanús	Bad Brother
Marcos Patrón	Bodegas de Salta
Ana Cornejo	Turismo San Lorenzo
<b>Trade</b>	
Natalia Saravia	Wine Trotter
Constanza Lona	Wine Trotter
Perico Casares	La Tienda
Ramiro Pérez	CRU
Gastón	7 Cavas
Carlos Abdenur	Estación Bebidas
Ramón	Virgen de Huachana
Roberto Boujom	Ma Cuisine
Jorge Chávez	Cabaña Juramento
Julio Vivero	Jumbo
Ramón	De la Casona
Marcela	House of Jasmynes
Ximena Gutierrez	IRSA
<b>Periodistas</b>	
Graciela Quipildor	Radio Nacional Salta
Florencia Zumaeta	FM Profesional
Paula Lico	
Dolores Jimenez	Canal 11
Rebeca Aldunate	Canal 11 - CNN en español
Cecilia Daltamura	Canal 11 - FM Profesional
Hortensia Arias	<a href="http://www.estilodv.com">www.estilodv.com</a>
Guillermo Kripper	Canal 11
Rodrigo Ayub	Los 40 Salta
Carolina Souberan	Comunidad RSE
Ema Lagos	Community Manager
Fabiana García	Rep. Gráfica - Gob. de Salta
Lorena López	Nuevo Diario de Salta
Daniela Postigo	Comunidad RSE
Fátima Uñate	InSalta
Fernanda Navarro	Informate Salta





Juan Manuel Chalabe	Qué Pasa Salta
Patricia Manrique	El Intransigente
Paula Barbarán	La Gaceta Salta
Laura Álvarez Chamale	El Tribuno
Guillermo Kripper	Canal 11
Josefina Rosas	Cablevisión
Mónica Arabi	Cable Expres

### 3 CAPACITACIONES PRESENCIALES / VIRTUALES

#### 3. a Capacitaciones presenciales

##### TEMARIO de la Capacitación

- Qué es el vino

El vino es una bebida alcohólica que se produce a partir de la fruta de la uva, mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo, dicha fermentación se logra a través de la acción de las levaduras que transformarán los azúcares de la fruta en alcohol etílico y anhídrido carbónico.

El origen del vino se remonta a la etapa neolítica y se logró rastrearlo aproximadamente una vasija que data del año 5.400 a.C. A partir de allí, esta bebida se fue extendiendo mundialmente y haciéndose costumbre en otras culturas como la griega y la egipcia, entre otras y conservándose hasta nuestros días.

- Técnicas de servicio y descorche
- Características del Terroir salteño de altura y su expresión, para dar un mejor servicio al cliente.

Los Valles Calchaquíes, están entre 1.600 a 3.100 metros sobre el nivel del mar (msnm), tienen una marcada amplitud térmica y es una región cercana al Trópico de Capricornio.

- Comprometer a los camareros y participantes a tener un “sentido de pertenencia” sobre el terroir, que son ellos los que día a día trabajan con los productos de las diferentes bodegas.
- Breves características de las variedades que se plantan en Salta.

#### Torrontés

Los ampelógrafos y el descubrimiento del Torrontés como única cepa originaria argentina con orígenes en la uva Criolla y Moscatel de Alejandría, desde la llegada de los españoles.

### **Malbec**

La Malbec es una variedad de uva morada, de color oscuro y abundantes taninos, originaria de Francia, no así considerada de las principales de ese país. En Argentina es la uva más plantada y hoy ya se planta en todo el mundo.

La uva malbec es una uva de piel delgada, pero bajo las consideraciones del clima de Cafayate y la cantidad de días de sol, se engrosa y genera que todas las características del vino se maximicen en los vinos de la región.

### **Cabernet Sauvignon**

El cabernet sauvignon es una de las uvas tintas más conocidas del mundo. La cabernet sauvignon se hizo famosa por su presencia en el vino de Burdeos, desde Francia, la uva se ha extendido por el mundo. En Cafayate toma características del terroir y una de sus mayores características es la fuerza de sus taninos y su aroma a pimientos rojos, típica producción local.

### **Tannat**

La Tannat de origen del suroeste de Francia, se usaba para dar color y cuerpo anteriormente en los vinos cafayateños, pero en los últimos años se produjo como varietal y comenzaron a ser premiados internacionalmente, lo que hace ampliar la plantación local.

### **Rosado**

Maceraciones de Malbec o tintos, y su proceso.

- Sugerencias de maridaje según la carta del lugar
- Cómo vender y sugerir vinos
- Degustación de productos. Capacitaciones en la ciudad de Salta

### 3. a.i Capacitación San Lorenzo



Polo Gastronómico San Lorenzo				
Bodega	Etiqueta	Varietal	Año	Región
Isasmendi	Celarius	Malbec	2018	Cachi
Dal Borgo	Almandino	Malbec	2019	Cafayate
El Porvenir	Laborum	Torrontés	2020	Cafayate

SAN LORENZO	
Nombre y Apellido	ESTABLECIMIENTO
Ximena Vilaseca	Piccola Italia
Angela Alicia Barrionuevo	Restaurant
Javier Moglia	De boca en boca restobar
Jose Alejandro Alberto Cruz	De Boca en Boca restobar
Guadalupe Quiroga	De boca en boca
Oscar Ignacio Diaz	De Boca en Boca
Carlos Emanuel Vazquez	De Boca en Boca Restobar
Balconte Silvana Romina	De boca en boca
Miguel Ríos	De boca en boca resto bar
Luis Nahuel Salazar	De boca en boca
Itati Saracho	Restaurante Piccola risto
Nicacio Sarapura	San lorenzo
Javier Vera	San lorenzo
Maria Emilia Velarde	Instituto Superior Profesorado de Salta
Cecilia Gutierrez	Municipalidad de san lorenzo
Facundo Quiñonez	De Boca En Boca
Ignacio Rissio	Lolo Café Lounge
Sofía Balestrini	Universidad Católica de Salta
Sarapura Patricia Margarita	Empleada

### 3. a.ii Capacitación Paseo Güemes

Durante 2021, se inauguraron nuevos espacios gastronómicos, el programa elige darles apoyo a todos los nuevos emprendimientos, es por eso que, en Sushi Club, se invitó y capacitó a camareros de ese polo gastronómico.



Valeria G. Castex

PROGRAMA DE  
POSICIONAMIENTO DE VINOS  
DE ALTURA SALTEÑOS 2021

CAPACITACIÓN 2

4  
NOV  
16:00



Gral. Güemes 118,  
A4400 Salta



CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES



Secretaría de Industria,  
Comercio y Empleo  
**Gobierno de Salta**



<b>Polo Gastronómico Paseo Güemes</b>			
Bodega	Etiqueta	Varietal	Año
ALTUPALKA	ALTUPALKA	Sauvignon Bla	2020
PIATTELLI	PIATTELLI	Piattelli	2021
EL CESE	EL TAPAO	Malbec	2019
ISASMENDI	CELARIUS	Malbec	2018
LAS NUBES	LAS NUBES	MALBEC CAB	2019

<b>PROGRAMA DE POSICIONAMIENTO DEL VINO</b>		
<b>Polo Gastronómico PASEO GÜEMES</b>		
<b>NOMBRE</b>	<b>DNI</b>	<b>ESTABLECIMIENTO</b>
Silvina Lorena Ramírez	30.186.254	El Charrúa
Carlos Nahuel Ortiz	34.202.929	El Charrúa
Javier Ezequiel Rodríguez	38.508.037	El Charrúa
Ana María Gómez	39.781.479	Ciudad Güemes
Yamila Jwasita	38.033.207	Ciudad Güemes
Eduardo E. López	36.337.696	Rey Carancho
Juan Jiménez	40.426.344	Rey Carancho
Noelia M. Padilla	37.600.767	Sushi Club
Darío R. Villanueva	38.654.952	Sushi Club
Agustina Viveros	43.335.969	Marcello
Maximiliano Metina	39.361.061	Marcello

### **3.a.iii Capacitación Paseo Balcarce**

En Mayo 2022 se realizó en la clásica zona turística Paseo Balcarce una capacitación para los puntos de ventas principales, dando apoyo a la llegada de la temporada alta turística.



Polo Gastronómico Paseo Güemes			
Bodega	Etiqueta	Varietal	Año
Vasija Secreta	Gata Flora	Torrontés	2020
Dal Borgo	Almandino	Sauvignon Blanc	2020
Coquena	Coquena	Malbec	2019
Quara	Quara	Bonarda	2018

Polo Gastronómico Balcarce			
Nombre	Apellido	DNI	Establecimiento
Macarena	Rodríguez	35.028.190	AMNESIA
Yamila D	Iwasita	38.033.207	AMNESIA
Silvana C	Cuello Torrents	43.835.473	AMNESIA
Camila	Franco Yudi	40.792.890	AMNESIA
Fernando E.	Cañizarez	39.005.648	CAFÉ DEL TIEMPO
Ana M.	Gomez	39.781.479	CAFÉ DEL TIEMPO
Lorena Alejandra	Sanchez	36.912.267	CAFÉ DEL TIEMPO
Maximiliano	Medina	39.361.061	UMAI
Oscar	Medina	41.751.812	UMAI
Sergio E.	Platero	34.338.687	LA VIEJA ESTACION
Josue	Ochoa M	41.528.094	LA VIEJA ESTACION
Carlos N.	Ortiz	34.202.679	LA VIEJA ESTACION
Hernán	Castellanos	33.138.183	Peña La Cautiva
Daniel	Sajama	32.543.272	Peña La Cautiva

### 3. a.iv Capacitación Grand Bourg

Se realizó en el Wine Bar & Resto, El Club del Tinto, una vez terminado hubo una pequeña ceremonia de lanzamiento, se hizo la primera capacitación del año en la ciudad de Salta.

Conforme a protocolo COVID-19 se degustaron vinos de todas las bodegas participantes, asistieron propietarios de bodegas y autoridades del Ministerio de Producción y Desarrollo Sustentable y personal del sector gastronómico de ese sector de la ciudad.





Valeria G. Castex



**PROGRAMA DE  
POSICIONAMIENTO DE VINOS  
DE ALTURA SALTEÑOS**  
Capacitación G. Borug  
2021

**14  
JULIO  
18:00**

REMEDIOS DE ESCALADA  
Y JUAN MOREIRA  
ALTO LA LOMA, SALTA



CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES



Secretaría de Industria,  
Comercio y Empleo  
**Gobierno de Salta**





Valeria G. Castex



Polo Gastronomico Grand Bourg			
Bodega	Etiqueta	Varietal	Año
Altupalka	Malbec Malb	Malbec	2017
Puna	Puna	Malbec	2020
Dal Borgo	Almandino	Malbec	2020
Tolombon	El Tabano	Malbec	2019

PROGRAMA DE POSICIONAMIENTO DEL VINO		
Polo Gastronómico Grand Bourg		
NOMBRE	DNI	ESTABLECIMIENTO
Micaela Montana Ibáñez	37.602.029	Triumph Bar
Angélica Noemí Quispe	35.282.533	Triumph Bar
Matías Tejada	39.535.090	Triumph Bar

Hernán Abel Castellanos	33.138.183	Zen Sushi
Edgardo Ezequiel López	36.337.696	Club del Tinto
Tania del Carmen Megia	39.539.393	Club del Tinto
Daniel Sajana	32.543.272	Piacere
Felipe Guillermo Zelaya	40.741.275	Piacere

### **3. b Clases Magistrales**

#### **3. b.1 Clase Magistral Torrontés**

La mejora en la situación sanitaria referida a COVID-19 en Salta llevó a que hacia fines del 2021 los distintos locales del sector gastronómico estén habilitados al cien por ciento de su capacidad para atender al público. Esto llevó a una consecuente necesidad de recuperar el tiempo perdido por parte de los empresarios del sector, lo que llevó a hacer sumamente dificultoso el conseguir espacios donde realizar las clases magistrales del Programa, las cuales se realizaban con asiduidad con locales cerrados o restringidos en cuanto a su capacidad.

Por este motivo, el Programa se adaptó nuevamente a los cambios impuestos en la “nueva normalidad” y realizó Reels (a través de la red social Instagram) que además quedan permanentemente en las redes del Programa.

En esta ocasión, se hicieron publicaciones junto con el restaurante “José Balcarce”, que brindo su espacio para la clase magistral de la cepa Torrontés. Se filmaron tres reels, sobre microrregiones de Angastaco, valle medio y sur de Cafayate.



Valeria G. Castex





Valeria G. Castex



### 3.b.ii Clases Magistrales MALBEC

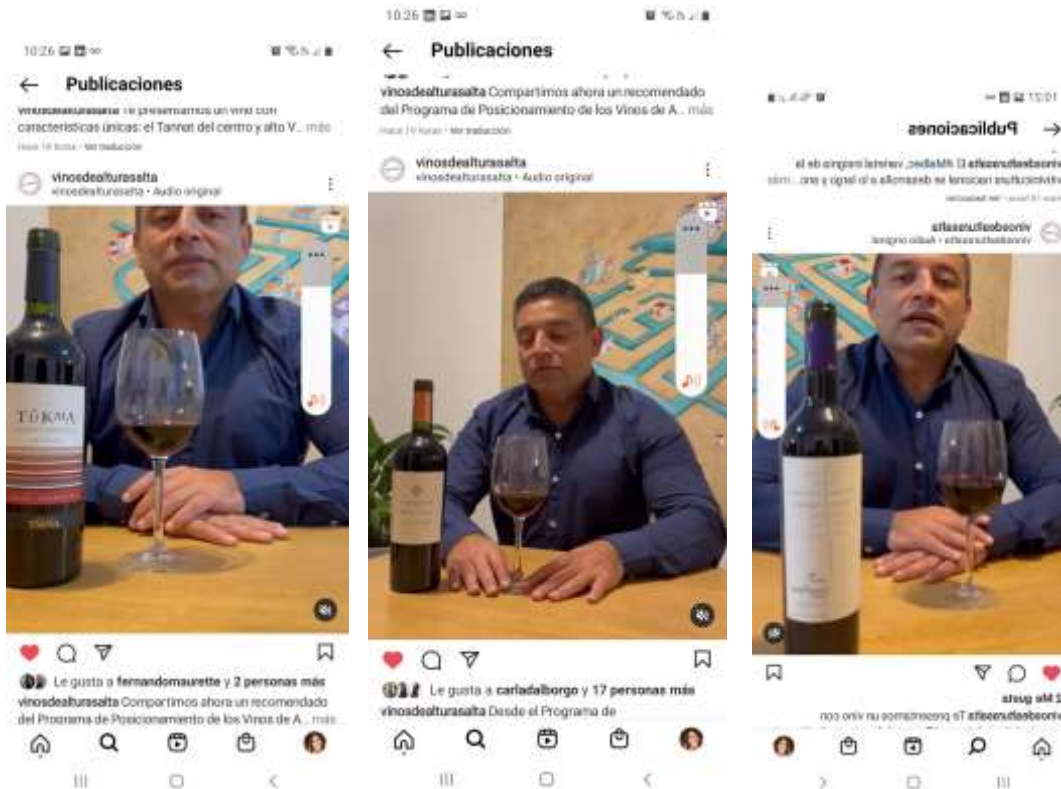
Durante la clase magistral de malbec, el Somellier hablo sobre etiquetas de bodegas jóvenes y de gran crecimiento.



### 3.b.iii Clases Magistrales

#### Varietales diferentes.

En esta ocasión se degustaron varietales como, Tannat, Cabernet Franc, y el clásico Cabernet Sauvignon, que adopto una identidad muy especial en el Valle Calchaquí



## CLIPPING DE NOTAS

<https://municipalidadsalta.gob.ar/destacado/llega-la-semana-del-torrentes-en-la-ciudad/>

### **Llega la “Semana del Torrontés” en la ciudad**

Octubre 5, 2021

**Considerando a la ciudad como el KM0 de la Ruta del Vino, se realizará una “Cata itinerante” gratuita junto a Wine Bike Tour, en los corredores gastronómicos y plaza 9 de Julio.**

La Municipalidad de Salta a través de la Secretaría de Turismo y Cultura invita a disfrutar de las experiencias con la cepa emblemática de la región, en la Semana del Torrontés.

Considerando a la ciudad como el KM0 de la Ruta del Vino, se realizará una “Cata itinerante” gratuita junto a Wine Bike Tour, en los corredores gastronómicos de la ciudad, a partir de las 12 en Plaza 9 de julio los días viernes 8 y sábado 9.

También desde horas 20, el viernes 9 en La Balcarce, en el Paseo Güemes el sábado 9 y el domingo 10 de septiembre, en el Paseo de los Poetas se podrá disfrutar de la “Cata Itinerante”.

En trabajo conjunto con Bodegas de Salta y la Cámara Hotelera, Gastronómica y Afines, en los corredores gastronómicos y el casco céntrico, se pondrá a consideración de salteños y visitantes, ofertas gastronómicas combinadas que integrarán una copa de vino torrontés con tapeo en lugares como Elefante Blanco, Botánico, Grissini, Viva Gula, Ritz, Viejo Jack, El Rey del Bife, Nicoletta, Filippo, Adobe, Hotel del Vino, Jose Balcarce, Macacha, Adobe, Cosa e Mandinga, Benet, Elisa restaurante, Rey carancho y Charrúa, también se suma la experiencia Salta Fantástica de Noche que finaliza en el cerro San Bernardo, entre otros.

La idea del trabajo conjunto con los locales gastronómicos permite a salteños y visitantes, probar, degustar el vino en este caso el torrontés con las mejores combinaciones. La ciudad de Salta viene mostrando sus experiencias, de combinaciones con vinos ya que es un centro urbano de consumo y distribución de vinos.

<https://www.lanacion.com.ar/economia/campo/presentan-un-plan-para-convertir-a-salta-en-una-region-referente-de-los-vinos-de-gran-altura-nid26082021/>

**Presentan un plan para convertir a Salta en una región referente de los vinos de gran altura**

***Bodegas de Salta, la cámara empresarial que reúne a los elaboradores de vino de la provincia, ideó un programa con foco en la sostenibilidad socioeconómica, el medio ambiente, la ampliación de mercados y el enoturismo***

26 de agosto de 2021 09:48





El área de producción de vinos más importante de Salta se encuentra en los Valles Calchaquíes.

Con el fin de **convertir a Salta en la región vitivinícola referente de los vinos de gran altura a nivel nacional e internacional**, Bodegas de Salta, la cámara empresarial que reúne a los elaboradores de vino de la provincia presentó el “Plan Vitivinícola de Salta 2025”. El mismo tiene foco en la sostenibilidad socioeconómica, el medio ambiente, la ampliación de mercados y el enoturismo.

“Esta planificación fue un proceso exhaustivo de reflexión para definir un horizonte de desarrollo de nuestra actividad. **Sabemos de la calidad de los vinos de nuestra región, por eso este programa llega para potenciarlos y continuar con el crecimiento de la zona.** Y lo más importante del plan es que fue realizado en conjunto entre todos los actores de la cadena”, destacó Roberto Thomann, el presidente de Bodegas de Salta.

Sucede que el plan es el resultado de reuniones realizadas durante un año en distintas comisiones de trabajo, integradas por los socios de Bodegas de Salta e invitados involucrados en la industria vitivinícola, y fue pensado para implementarse en los próximos cinco años.



La Ruta del vino atraviesa lugares con paisajes muy llamativos como los de la Quebrada de las Flechas, Quebrada de las Conchas y pueblos centenarios como Molinos y Cachi Gentileza de Bodegas de Salta.

En la cámara empresarial precisaron que el proyecto consta de cuatro matrices estratégicas. La primera es lograr “**la sostenibilidad ambiental**”. Tiene como objetivo “fomentar modelos vitivinícolas sustentables que minimicen el impacto sobre el ambiente, protegiendo y conservando los recursos naturales, la gestión de insumos, subproductos y residuos, la concientización y comunicación y la certificación de normas”.

La segunda es la “**sostenibilidad socioeconómica**”. Con esta matriz los empresarios buscan mejorar la competitividad en la cadena vitícola con “equidad, inclusión y rentabilidad” para todos los actores. Para ello hacen foco en promover procesos organizativos y de integración, en la participación creciente de jóvenes emprendedores y dirigentes de organizaciones y en el desarrollo de nuevas tecnologías.



La presentación se realizó en la Bodega Domingo Hermanos ante los principales representantes de las bodegas de la zona, viticultores y productores como así también miembros de organismos nacionales, provinciales y municipales Gentileza de Bodegas de Salta.

La tercera, “Mercados y comercio”, tiene como finalidad “aumentar la competitividad de los productos en el mercado internacional y en el mercado interno, mediante estrategias de diferenciación de los productos vitícolas”.

Por último, “Ecoturismo: para potenciar el desarrollo turístico de las zonas vitícolas y la vinculación del sector de turismo”.

La presentación se realizó en la Bodega Domingo Hermanos ante los principales representantes de las bodegas de la zona, viticultores y productores como así también miembros de organismos nacionales, provinciales y municipales.

Luego de la presentación se firmó una Carta Acuerdo entre las bodegas y productores vitivinícolas, para adherir y promover las acciones definidas en el Plan Vitivinícola de Salta 2025.

<https://insalta.info/nota-principal/vendimia-2022-la-apuesta-de-las-bodegas-saltenas-a-la-calidad-de-la-produccion>

## **Vendimia 2022: la apuesta de las bodegas salteñas a la calidad de la producción**

Bodegas y el Gobierno provincial comparten el Programa de Posicionamiento del Vino de Altura Salteño. El sector cuenta con un Plan Estratégico con ejes en la sostenibilidad ambiental y comercial, competitividad y promoción del enoturismo.





La vendimia está en marcha en Salta y los bodegueros brindaron por la calidad de los vinos salteños, reconocidos en el mundo por su producción en altura. El inicio de la cosecha dio lugar al análisis de los pros y los contras que tuvieron los establecimientos.

Esta temporada, en los Valles Calchaquíes, el esfuerzo está puesto en mantener la calidad y no tanto la cantidad pues las lluvias “imprevistas y excesivas” perjudicaron en muchos casos la producción. También se suman dificultades para conseguir trabajadores.

**IN Salta** participó en un encuentro organizado por el Programa de Posicionamiento del Vino de Altura Salteño, que reunió a directivos de diferentes establecimientos y funcionarios del Gobierno de la Provincia.

**Mónica Villa**, propietaria de **Vasija Secreta**, nos comentó que volvía a Cafayate con buenas noticias: “Hay un 15% más de rinde con relación al año pasado y eso hay que festejar. En 2021 logramos 500 mil litros y este año estimamos 75 mil litros más”, expresó.

**Bodega Altupalka** también tiene motivos para levantar la copa porque a pesar de la pandemia se están acomodando. Alejandro Martorell comentó además que “este año tuvimos mucha lluvia y nos complicó muchísimo la cosecha y también nos está costando conseguir personal. Quienes formamos parte de Bodegas de Salta nos hablamos, todos son muy solidarios y hay gente que tiene muchas ganas de trabajar. En cuanto a cifras, vamos a ver cómo evoluciona en los próximos días”, anticipó.

**Macarena Zamora** de **El Cese** en Angastaco graficó que “2022 nos encuentra con una bodega con una capacidad de 70 mil litros y 11 hectáreas para la producción de

torrontés, malbec y cabernet. Nuestro foco en este año no está en aumentar la capacidad de producción ni de rendimiento, sino en ofrecer calidad”, señaló.

“Este tipo de acciones fomenta la presencia de productos en el mercado”, opinó **Arnaldo Etchart** de la bodega **Yacochuya**. “Tenemos buenos vinos, tenemos una relación de precio - calidad que nos ayuda a vender en todo el país, pero nos interesa consolidarnos a nivel local”.

<https://munisanlorenzo.gob.ar/2022/03/18/san-lorenzo-fue-elegido-para-promocionar-vinos-de-altura-saltenos/>

## SAN LORENZO FUE ELEGIDO PARA PROMOCIONAR VINOS DE ALTURA SALTEÑOS

18 MARZO 2022 by Mariela Fuentes 0



San Lorenzo fue elegido, por el Ministerio de la Producción y Desarrollo Sustentable de la Provincia, como uno de los puntos de venta y promoción para los vinos de altura salteños.

La Secretaria de Turismo, Cultura y Deportes del municipio, Ana Cornejo, destacó la importancia de participar en este programa: «Para nosotros es muy bueno haber sido elegidos para ser parte considerando que somos una plaza turística y gastronómica muy importante».



Esto permitirá, además, que el personal gastronómico de la zona pueda acceder a diferentes cursos y capacitaciones.

El Programa de Posicionamiento del Vino de Altura Salteño desarrolla un intenso trabajo entre el sector público y privado, que coordinaron eventos, capacitaciones y actividades a través de las cuales se ponían en valor las cualidades de los vinos que se hacen en la provincia, las características de cada uno y la importante cantidad de mano de obra que este sector genera.

A través de las distintas estrategias planteadas para este año, el Programa de Posicionamiento buscará recuperar terreno y continuar la tendencia de consumo local que fue logrando a lo largo de los últimos años. Para ello, se realizarán capacitaciones a personal de fuerza de venta en los principales corredores gastronómicos, campañas de comunicación a través de Lives en Instagram y Clases Magistrales. Además, se realizará una fuerte campaña de prensa y difusión a través de distintos sectores de público provincial con el objetivo de trascender también a nivel nacional a través de referentes o especialistas en consumo del vino.



Valeria G. Castex



<https://produccionsalta.gob.ar/bodegueros-saltenos-celebraron-la-vendimia-en-san-lorenzo/>





Bodegueros salteños celebraron la Vendimia en San Lorenzo



Lahojapress.com  
17 de marzo · 🌐

San Lorenzo  
18 h – Presentan la Vendimia 2022  
Triumph, Ernesto Sábato 6, San Lorenzo

**PROGRAMA DE  
POSICIONAMIENTO DE VINOS  
DE ALTURA SALTEÑOS**

**VENDIMIA 2022**

**17  
MARZO  
18:00**

TRIUMPH BAR  
ERNESTO SABATO 6  
SAN LORENZO

CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES

Secretaría de Industria,  
Comercio y Empleo  
Gobierno de Salta

## 4 POSICIONAMIENTO DE VINO SALTEÑO EN REDES

### Notas radiales en Radio Mitre

NOTAS RADIALES  
Acciones de Prensa

Este 2021, el periodista Arnaldo López con su programa radial “Con altura”, logró insertarse en el espacio de público salteño y continuó con el ciclo de entrevistas a bodegueros y, durante este año, siguió entrevistando además a chefs y sommeliers. Acompañando temas gastronómicos y de actualidad

Continuó el ciclo los lunes a las 20, horario de regreso a los hogares de público salteño que escucha en Radio Mitre Salta



PROGRAMA DE  
POSICIONAMIENTO DE VINOS  
DE ALTURA SALTEÑOS 2020

RADIO MITRE SALTA  
&  
ARNALDO LOPEZ  
CON ALTURA

LOS  
LUNES  
20:00

MITRE  
BODEGAS DE SALTA A.C.  
CONSEJO FEDERAL  
DE INVERSIONES  
Secretaría de  
Industria y Comercio  
Ministerio de Producción  
y Desarrollo Sustentable  
Gobierno de Salta

Fecha	TIPO DE NOTA	Entrevistado	Actividad
2-ago	N. CONSUMO	Luis G. Bes	Sub Secretario de Comercio
2-ago	N. CONSUMO	Raúl Masa	Sommelier

9-ago	N. BODEGA	Pablo Etchart	Bodega Yacochuya/Coquena
23-ago	N. TEMATICA	Gabriela Flores	Sommelier
23-ago	N. BODEGA	Macarena Zamora	Bodega El Cese
30-ago	N. BODEGA	Federico Altobelli	Bodega Altobelli
6-sep	N. BODEGA	Claudio Marlow	Bodega Tukma
20-sep	N. BODEGA	Hercy Moyano	Bodega Tolombon
20-sep	N. TEMATICA	Matias Álvarez	José Balcarce
27-sep	N. BODEGA	Claudia Alemandi	Bodega Hemnsy
27-sep	N.CONSUMO	Marcelo Cordova	Bodega Vasija Secreta
25-oct	N. BODEGA	Alejandro Nesman	Bodega Piattelli
25-oct	N.CONSUMO	Lorena Rodas	Sommelier
8-nov	N. BODEGA	Rafael Domingo	Bodega Domingo Molina
8-nov	N. BODEGA	Raquel Humano	Bodega El Porvenir
29-nov	N.CONSUMO	Agustina Gonzalez Iriarte	Sommelier
29-nov	N. BODEGA	Alejandro Nesman	Bodega Altupalka
6-dic	N. BODEGA	Luis Asmet	Bodega Puna
6-dic	N. TEMATICA	Lorena Ramos Lico	Sommelier
20-dic	N.CONSUMO	Rafael Calanche	Sommelier
28-dic	N. TEMATICA	Raul Maza	Sommelier
28-dic	N. TEMATICA	Luis Garcia Bes	Sub Secretario de Comercio

#### 4. a Posicionamiento en medios salteños

La página <https://insalta.info> es una web de nicho enfocada al sector empresario, comercial, emprendedor y productivo de la provincia con información de su exclusivo interés.

Esta información se distribuye en un newsletter diario a una base de 3.000 personas que pertenecen a este sector.

IN SALTA			
Fecha	NOTA	Entrevistado	LINK
10-nov	Producción de altura que seduce: Dal Borgo pasó de producir 13.000 a 30.000 litros	CARLA BORG DAL	<a href="https://insalta.info/nota-principal/produccion-de-altura-que-seduca-dal-borgo-paso-de-producir-13-000-a-30-000-litros">https://insalta.info/nota-principal/produccion-de-altura-que-seduca-dal-borgo-paso-de-producir-13-000-a-30-000-litros</a>

18-nov	Bodega Puna: Vinos producidos en las alturas de Cachi y premiados a nivel internacional	CARLA MORIZZIO	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-puna-vinos-producidos-en-las-alturas-de-cachi-y-premiados-a-nivel-internacional">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-puna-vinos-producidos-en-las-alturas-de-cachi-y-premiados-a-nivel-internacional</a>
23-nov	Federico Altobelli, de la bodega Familia Altobelli: "Para hacer vino hay que tener pasión"	FEDERICO ALTOBELLI	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/federico-altobelli-de-la-bodega-familia-altobelli-para-hacer-vino-hay-que-tener-pasion">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/federico-altobelli-de-la-bodega-familia-altobelli-para-hacer-vino-hay-que-tener-pasion</a>
30-nov	Bodega Finca La Elvira: Tierra árida, donde la vida grita en vid y vino	FABIAN BANCHIO	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-finca-la-elvira-tierra-arida-donde-la-vida-grita-en-vid-y-vino">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-finca-la-elvira-tierra-arida-donde-la-vida-grita-en-vid-y-vino</a>
15-dic	La edad solo es importante si eres un buen vino, y de esto sabe mucho la familia Etchart de Bodega Yacochuya	PABLO ETCHART	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/la-edad-solo-es-importante-si-eres-un-buen-vino-y-de-esto-sabe-mucho-la-familia-etchart-de-bodega-yacochuya">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/la-edad-solo-es-importante-si-eres-un-buen-vino-y-de-esto-sabe-mucho-la-familia-etchart-de-bodega-yacochuya</a>
<b>IN SALTA</b>			
<b>Fecha</b>	<b>NOTA</b>	<b>Entrevistado</b>	<b>LINK</b>
7/02	Los viñedos más altos del mundo están en Molinos, a 2.600 metros sobre el nivel del mar. El nombre de la bodega quiere decir Valle Alto, en quechua. Aquí te presentamos sus orígenes y sus logros.	ALEJANDRO MARTORELL	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/altupalka-vinos-de-extrema-altura-te-contamos-lo-que-es-producir-muy-cerquita-del-cielo">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/altupalka-vinos-de-extrema-altura-te-contamos-lo-que-es-producir-muy-cerquita-del-cielo</a>



16/2	Visitar el establecimiento es entrar en un mágico mundo de sabores, aromas y expresiones del vino de esa región salteña: profundos, intensos y únicos. Si los querés conocer, podés visitar la bodega y descubrirlo.	RAUL MARIA NOCETI	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/finca-las-nubes-la-expresion-del-vino-en-lo-mas-alto-del-valle-calchaqui">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/finca-las-nubes-la-expresion-del-vino-en-lo-mas-alto-del-valle-calchaqui</a>
24/2	El establecimiento tiene mística, sabe de calidad en altura y se la ofrece al mundo. Tukma, en Tolombón, se instala airosa y celebra su origen vallista como los pobladores primigenios de la región.	RAUL MARIA NOCETI	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-tukma-vinos-con-identidad-propia-que-respetta-historia-y-tradiciones">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-tukma-vinos-con-identidad-propia-que-respetta-historia-y-tradiciones</a>
28/3	La plantación de 1913 da el sabor particular a los vinos de San Pedro de Yacochuya. Sucede lo mismo con la línea más joven, Coquena.	ARNALDO ETCHART	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/de-los-vinedos-de-yacochuya-con-la-magia-de-coquena">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/de-los-vinedos-de-yacochuya-con-la-magia-de-coquena</a>
12/4	La particularidad está en su "terroir". Los fuertes vientos, la extrema amplitud térmica y el sol que baña los viñedos, le otorgan a la uva una calidad orgánica natural que hace innecesario el uso de químicos para su cuidado. Te contamos sobre el establecimiento y sus planes de expansión.	CLAUDIA ALEMANDI	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-hemsey-prepara-sus-proximos-varietales-cabernet-franc-y-el-petit-verdot-para-la-linea-toqui">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-hemsey-prepara-sus-proximos-varietales-cabernet-franc-y-el-petit-verdot-para-la-linea-toqui</a>



04/5	Por la ruta 40, en un tramo donde todo es aridez hay un oasis: bodega <b>El Cese</b> en finca El Carmen. En esta nota te contamos la historia tan particular que le da el nombre a este establecimiento.	MILAGRO ZAMORA	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-el-cese-el-tapao-que-la-pachamama-derrama-en-las-vides-de-finca-el-carmen">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-el-cese-el-tapao-que-la-pachamama-derrama-en-las-vides-de-finca-el-carmen</a>
12/5	Contar su historia es contar la historia de Cafayate. La vid se dio generosamente en estas tierras incluso antes de que los primeros registros históricos pudiesen dejar constancia de ello. Hoy busca posicionar sus líneas Gata Flora, Vas y Angels.	MARCELO CORDOVA	<a href="https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/vasija-secreta-una-bodega-historica-concentrada-en-posicionarse-en-el-mercado-interno-y-ganar-el-mercado-internacional">https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/vasija-secreta-una-bodega-historica-concentrada-en-posicionarse-en-el-mercado-interno-y-ganar-el-mercado-internacional</a>

<https://insalta.info/nota-principal/produccion-de-altura-que-seduca-dal-borgo-paso-de-producir-13-000-a-30-000-litros>

Producción de altura que seduce: Dal Borgo pasó de producir 13.000 a 30.000 litros

Ya no es más una pequeña bodega y en este año pasó a la categoría de mediana. De producción cuidada y sabores sutiles, pero muy presentes, **Dal Borgo** conquista el mercado y crece triplicando la producción.



Valeria G. Castex



Ubicada a 1.700 metros s.n.m. en los Valles Calchaquíes, la riqueza mineral de su terroir junto con el clima seco y soleado se conjugan para crear un vino de excelencia, eso es Bodega Dal Borgo de Finca Alto Las Breas.

**Carla Dal Borgo** señaló que la bodega vive un presente promisorio y se lo atribuye a un buen producto valorado a nivel local, nacional e internacional y al Programa de posicionamiento de Vinos de Altura.

Como integrante de Mujeres del vino, señaló que “las mujeres estamos presentes en todo el proceso de la vitivinicultura y somos parte fundamental en la comunicación, el posicionamiento que hoy tenemos. Las degustaciones los eventos todas las acciones que llevamos adelante están apuntadas a generar acciones para que se dé a conocer el torrontés, esta cepa argentina que encuentra su lugar en el mundo desde Salta. Es por eso que estamos trabajando en diferentes acciones para posicionar al vino salteño de altura y a la provincia en toda su producción.

En cuanto a la producción de la bodega, **Dal Borgo** señaló que “este año viene muy bien. Todavía tenemos torrontés en stock, pero sí planificamos esta cosecha para que sea mayor que la de años anteriores porque se va consumiendo de a poquito cada vez más el torrontés salteño y con esto que se va abriendo a distintos mercados del mundo. Con una demanda creciente, tenemos que dar respuesta”, analizó. Pero no solo de torrontés llegan las buenas noticias. “De todos los varietales hemos duplicado y triplicado la producción. Hemos pasado de elaborar 13 mil a 30 mil litros en esta cosecha. Ya no somos más una pequeña bodega, ahora nos podemos llamar mediana”, celebró.

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-puna-vinos-producidos-en-las-alturas-de-cachi-y-premiados-a-nivel-internacional>

### Bodega Puna: Vinos producidos en las alturas de Cachi y premiados a nivel internacional

Desde el área de Marketing y Comercialización de **Bodega Puna**, **Carla Morizzio** pone en valor los 2 premios internacionales que obtuvieron sus vinos y destaca que se cerrará el año con una producción de 240.000 botellas.







Valeria G. Castex



A una altura de 2600 metros sobre el nivel del mar, se abre camino la plantación de viñedos de **Bodega PUNA** en Cachi. Rodeada de un majestuoso paisaje, en las más extremas condiciones climáticas se elaboran vinos premiados a nivel internacional.

Las cepas que cultivan son Malbec, Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo y Torrontés. La altura de sus viñedos, el clima, la amplitud térmica, los rayos ultravioletas de la zona y la tierra, hacen que estos vinos tengan características únicas.

Para compartir novedades y realizar un balance de fin de año, **IN Salta** dialogó con la directora de Marketing y Comercialización de **Bodega Puna, Carla Morizzio**. “Este año fue muy importante para nosotros ya que nuestros vinos fueron premiados en 2 concursos internacionales: el concurso Decanter de Londres y el concurso Virtus. En ambos recibimos medallas de oro por el Malbec Reserva, gran oro por el Malbec Gran Reserva en el concurso Virtus y plata por el Torrontés, cepa vino salteño con gran aceptación internacional”, comentó.

Que el Torrontés logre premios, es sin duda un gran aliciente para la industria salteña, “nos pone muy contentos porque abre las puertas a todas las bodegas que cultivan esta cepa”, indicó.

En relación a las ventas, este año el Malbec arrasó, "fue el producto más vendido en sus distintas versiones, Malbec joven, reserva y gran reserva. También gusta mucho el Rosado Dulce de Malbec que es dulce natural”.



Valeria G. Castex

El posicionamiento de la provincia en relación a su producción de vinos de altura es clave para el sector, sobre este punto Carla Morizzio, destaca el buen nivel que tienen las distintas producciones. “Son muy buenos, teniendo según zonas, vinos de tipicidad especiales y con toques particulares. Trabajamos mucho en conjunto y eso es importante, por ejemplo, participando en ferias y acercando nuestros productos a los clientes. Es muy valioso darnos a conocer personalmente, enseñar como consumirlos, sus temperaturas y cómo armonizar con los distintos platos, es una gran experiencia”. Entre los eventos del sector, en un contexto de pandemia, celebraron que este año se realizó de manera presencial Semana de Torrontés en el Museo de la Vid y el Vino en Cafayate.

**Bodega Puna** cierra un año con grandes novedades y una producción de 240 mil botellas de las cepas Malbec, Torrontés, Sauvignon Blanc y Tempranillo. “La novedad es que las plantas de Cabernet Sauvignon darán su segunda cosecha y están por salir a la venta. También hemos plantado Syrah, que a mí personalmente me gusta. Esto rendirá sus frutos en 4 o 5 años”, finalizó.

*La recomendación:*

La tendencia de vinos dulces sigue creciendo y en este sentido desde Bodega Puna tienen una propuesta única, “nuestro Rosado Dulce Malbec no es un cosecha tardía, es decir, es un vino dulce pero adaptable a diferencia de un tardío que es más para acompañar comidas (no solamente postres) o bien para tomarse como aperitivo. Este rosado es ideal para acompañar platos como kisch de verduras, brochetas de llama o verduras asadas”.

“Cuando nos visten en el restaurante de la Bodega, podrán probar nuestro menú Maridaje, el cual consta de 4 pasos: 4 platos Gourmet acompañados cada uno de ellos con una copa de un varietal distinto”, una invitación imperdible.

Para reservar tu mesa puedes contactarte al 387 5685737. Bodega Puna se ubica en el Km 6,5 Camino a la Aguada – Cachi, Salta

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/federico-altobelli-de-la-bodega-familia-altobelli-para-hacer-vino-hay-que-tener-pasion>

Federico Altobelli, de la bodega Familia Altobelli: “Para hacer vino hay que tener pasión”

La familia **Altobelli** sabe de vinos, sabe de producción en altura, pero fundamentalmente de pasión; la que los llevó a sortear obstáculos y a buscar un posicionamiento cada vez mayor de sus productos.



Valeria G. Castex





Valeria G. Castex



**Federico Altobelli** y su familia son apasionados de la cultura vitivinícola de altura. Esa pasión es el elemento más importante para seguir produciendo en contextos de crisis, pandemia y falta de insumos; pero también de posicionamiento a nivel mundial y de programas para que el propio salteño tenga en valor a sus vinos de altura.

“Quien no tiene pasión para el vino fracasa, porque esta es una empresa que no es fácil. Nosotros somos una bodega boutique, pequeña, una bodega familiar en la que estamos mi esposa y yo, y juntos estamos en esta aventura que tiene sus desafíos, y que los podés sortear, podés sortear cualquier cosa, menos la falta de pasión”, sentenció.

El nivel de producción de uvas en este año ha sido muy buena, hubo cosechas muy interesantes, rendimientos muy buenos, pero a nivel ventas, todo fue más duro.

“Si bien hay muchas opiniones en el propio territorio salteño sobre los vinos provinciales, la venta se vio afectada que por muchos factores. La gente ha ido bajando las posibilidades de compra y el vino salteño se vio afectado porque el vino mendocino es mucho más industrializado, maneja otros valores. Hoy estamos atravesando una situación complicada”, reconoció.

“Esto ocurrió fundamentalmente porque le vendíamos gran parte de nuestra producción al turismo y, al entrar en restricción este rubro, venimos de tiempos difíciles. Ahora, con el regreso, esperamos retomar las ventas. Entonces migran los volúmenes hacia otros lugares, con lo cual el 30% de lo producido queda en Salta y el 70% sale de la provincia”, detalló.

Otro de los problemas que los afecta es la falta de insumos. “Ninguno de nuestros insumos están en la provincia. Todos los tenés que conseguir en Mendoza, en Rosario. Hoy la gran mayoría de las bodegas salteñas tenemos el problema de que no conseguimos botellas y tenemos una sola empresa en la Argentina que es la fabricante. A esto se suma el costo de los fletes”, lamentó.

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-finca-la-elvira-tierra-arida-donde-la-vida-grita-en-vid-y-vino>

### Bodega Finca La Elvira: Tierra árida, donde la vida grita en vid y vino

Enclavada en el corazón del valle, en la pequeña y pintoresca localidad de Corralito, a tan solo 15 kilómetros de Cafayate, **Bodega Finca La Elvira** da vida a “Tierra Árida” e “Indocumentado”. Se trata de una línea de vinos de características únicas como su entorno.





En un tranquilo y pintoresco paraje llamado “Corralito”, situado en el kilómetro 8,5 de la ruta provincial número 44, frente al imponente cerro El Zorrito con sus más de 3100 metros de altura y a orillas del río Calchaquí, se encuentra **Finca La Elvira**, lugar donde tienen origen los vinos “Tierra Árida”, en alusión a este Terroir de condiciones ideales para los viñedos. Y la línea Indocumentado, con sus variedades únicas en el mundo.

**Finca La Elvira** es una Bodega netamente familiar, la propiedad se encuentra a una altitud de 1650 metros sobre el nivel del mar, en una región única y privilegiada.

Claro que **Alberto, Marcelo, Arturo y Fabián Banchio**, los cuatro cordobeses que invirtieron en Salta cuando llegaron en 2003 por proyectos agrícola ganaderos, no siempre lo vieron así.

“Mi abuela se llama Elvira Sicot y todos mis abuelos, descendientes de italianos, se manejaron en la producción agropecuaria. Vinimos a Salta en el 2003 por proyectos ganaderos y de agricultura que desarrollamos en la región hasta el 2011 cuando se nos dio la posibilidad de comprar este campo y cuando lo vimos nos pareció muy árido. Imagínate, nosotros los cordobeses acostumbrados a la Pampa húmeda con tierras muy fértiles. Yo dije, acá no va a crecer nada”, admitió **Fabián Banchio**.

### **En cooperativa todo es mejor**

A los **Banchio**, ahora les tocó adaptarse a lo encontraron, mejorar los viñedos, acomodarlos y así lograron la primera cosecha de vid.

“Estábamos por vender las uvas a las bodegas de la zona y nuestro enólogo, nada menos que Rafael Olaya, nos sugirió trabajar con cooperativas y hacer nuestros propios vinos”.

Así llegaron a la **Cooperativa TRASOLES** de Cafayate, entregaron la producción y les pagaron con vino.

“Entonces nos lanzamos solos, empezamos con ttorrontés y mistela, incorporamos moscato y nos lanzamos con los tintos y así salimos con nuestra línea Tierra Árida, en honor a lo primero que vimos de la zona”, admitió.

**Finca La Elvira** cuenta hoy con diversos y complejos vinos de altura en su línea "Tierra Árida®"; en sus variedades Ttorrontés, Moscatel, Rosado, Malbec, Cabernet Sauvignon y el licor fino Mistela que en suelo salteño alcanzan una expresión única.

La línea NN INDOCUMENTADO, con las mejores cepas del Valle Calchaquí cuenta con NN Indocumentado (Cabernet Sauvignon), NN Indocumentado Wanted Blend (Blend de Tintas de Altura) y NN Indocumentado Blend (Blend de Blancas).

### **Al exterior**

“Somos productores de vinos artesanales y estamos catalogados como una pequeña bodega, comparados a las bodegas que hay en el Valle no alcanzamos los niveles de producción y venta, pero **Valeria Gutiérrez Castex** nos invitó a sumarnos al programa de Posicionamiento de Vinos de Altura y nos encantó la idea. Vimos todas las acciones que ellos realizaban y sabíamos que iban a terminar posicionando este producto en los consumidores de Salta y en el exterior en donde también hacen un programa de posicionamiento. Estamos muy agradecidos con el programa porque para una pequeña bodega no es fácil”, admitió.

“Aún no dimos el salto hacia la exportación, pero esperamos hacerlo en los próximos años porque nuestras dos líneas tienen muy buena aceptación del mercado salteño, del interior de Salta y a nivel nacional estamos teniendo muy buenas ventas. Tenemos un mistela de muy buena calidad”, garantizó.

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/la-edad-solo-es-importante-si-eres-un-buen-vino-y-de-esto-sabe-mucho-la-familia-etchart-de-bodega-yacochuya>

La edad solo es importante si eres un buen vino, y de esto sabe mucho la familia Etchart de Bodega Yacochuya

**Pablo Etchart** junto a su mamá **Hebe Vasvari de Etchart** y sus hermanos **Mariana, Arnaldo** (h) y **Marcos**, llevan adelante un proyecto en el que confluye el paso del tiempo, el clima, la tierra y un paseo por las nubes. **Bodega Yacochuya** se fundó en 1938 y hoy representa la historia viva de la producción vitivinícola de Salta y Argentina.



Valeria G. Castex



Desde Cafayate, la **Bodega Yacochuya** se destaca con su producción de Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Torrontés. El trabajo, la historia y sin duda la dedicación de toda la familia **Etchart**, junto a un destacado profesional de la industria, el enólogo de prestigio internacional Michel Rolland, hicieron que sus productos sean únicos.

La amplia capacidad productiva, el empleo de tecnología de punta y la naturaleza que rodea a la Bodega, son claves para la elaboración de productos con historia. Dicen los expertos que las uvas cultivadas en cotas tan altas cuentan con una piel mucho más gruesa, lo que permite producir vinos con mucha estructura. En esta oportunidad, **Pablo Etchart** comparte su visión sobre la industria.

Si bien todos los productos son estrellas, siempre hay un preferido y en este caso viene de la mano del enólogo número uno con quien trabaja desde la década del ochenta. “El Malbec que proviene de un viñedo muy antiguo, plantado en 1900, es nuestra estrella. Son ocho hectáreas, con lo cual es un vino de muy poco rendimiento, pero las viñas son de muy buena calidad y concentración. Esto quiere decir que se producen vinos con muchos colores, aromas y textura en boca cuando uno lo toma. Son esos vinos que a veces se dice que es para masticar”.





Valeria G. Castex

Su producción también guarda la historia y los secretos de la familia, luego de la cosecha de estas viñas tan particulares, se fermenta directamente en barrica de roble francés de 225 litros o bien, a veces, en tanques de inoxidable, todo depende de cómo viene el año. El paso infaltable se da cuando termina la maceración y se coloca en barricas de roble francés, donde van a reposar entre un año y dos para su micro-oxigenación.

“Este proceso que permite el intercambio de oxígeno desde el interior al exterior le da al vino durabilidad y longevidad. Es un producto de tanta estructura, que nosotros siempre recomendamos tomarlo con cuatro o cinco años de guarda. Este vino tendrá aromas muy especiales del Valle y sabores más frutales, con algo de especias, más lo que le aporta la barrica. Es un vino que con el paso del tiempo mejora”.

El carácter único del viñedo permite reconocer año tras año, más allá de las particularidades climáticas, que ese vino tiene un mismo origen. “Cuando no se dan las condiciones climatológicas y de calidad de uva que requerimos este vino no se produce. Eso nos pasó en el año 2012, fue un año muy lluvioso en Cafayate, la uva no dio el nivel de calidad que queríamos y directamente este producto no salió al mercado”.

La altura y el sol que siempre brilla en los Valles Calchaquíes también hacen la diferencia. “Los vinos de altura tienen muchas horas de sol por año. Hay más de trescientos días de sol en los Valles Calchaquíes y hay muchísima amplitud térmica, días calientes y noches frías. El agua es muy pura y la época de lluvia es muy breve, todo esto permite vivir un clima sano para la vid. Todo esto permite elaborar vinos con buena estructura, fuertes y de mucha durabilidad en el paladar”.

Del paso del tiempo también dependen los vinos, por ejemplo, desde que se planta hasta la primera producción pueden pasar cuatro años como mínimo, para buscar alguna calidad razonable. Si se trata de vinos de alta gama se debe esperar entre siete y diez años. Hoy la bodega se ve superada por la demanda. Siempre agotan sus productos antes de finalizar el año, pero año a año logran crecer a paso firme, a pesar del contexto económico en general.

“Nuestra realidad no escapa a la situación del mercado, estamos saliendo en parte de la pandemia. Si bien la situación del sector vitivinícola fue curiosa, porque las ventas han tenido un repunte, ya que la gente tenía que quedarse en casa y no tenía gastos cotidianos como salidas y comidas afuera, se dedicó a consumir vinos. La otra cara de la moneda es que se cerraron todas las exportaciones prácticamente. Entonces el mercado interno se ha mantenido, pero el externo recién ahora está empezando a moverse un poco”, señaló **Pablo Etchart**.

Esta situación trajo aparejada muchísimas complicaciones, “el sector está viviendo un alza de costos importantes, ya que muchos de nuestros insumos vienen de afuera y requieren flete marítimo, el tipo de cambio nos perjudica, el aumento del costo de las barricas, la etiqueta que lleva tinta importada, los papeles, los cartones, las botellas (que si bien se producen en Argentina se valúan con el dólar), es un escenario complejo. Positivo por las ventas, pero no por los márgenes de rentabilidad”, indicó.

Finalmente señaló, “cerramos un año con esperanzas, porque se están abriendo las exportaciones nuevamente, la crisis fue mundial pero siempre hay lugares que tiene más acompañamiento para superarlas. Se está reactivando de a poco el mercado con muchas dificultades. Los niveles de consumo y la apertura al turismo extranjero, hacen que nuestros vinos sean muy competitivos. Hoy tenemos reservas para las visitas a la Bodega, la recuperación del turismo será también bueno para los vinos, la gastronomía y el hotelería que brindan muchas bodegas”.

### Publicación del 7/02

[Altupalka, vinos de extrema altura: te contamos lo que es producir muy cerquita del cielo](https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/altupalka-vinos-de-extrema-altura-te-contamos-lo-que-es-producir-muy-cerquita-del-cielo)

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/altupalka-vinos-de-extrema-altura-te-contamos-lo-que-es-producir-muy-cerquita-del-cielo>

Los viñedos más altos del mundo están en Molinos, a 2.600 metros sobre el nivel del mar. El nombre de la bodega quiere decir Valle Alto, en quechua. Aquí te presentamos sus orígenes y sus logros.



En el corazón de Molinos, en pleno Valle Calchaquí, se encuentra Finca Tacuil. A una altura extrema, a 2.600 metros sobre el nivel del mar, brota la vid que da origen a **Altupalka**, vinos únicos en el mundo. En Cafayate se escribe en tinto y blanco la segunda parte de esta historia.

**Alejandro Martorell**, orgulloso propietario de **Bodega Altupalka**, dijo a **IN Salta** que poseen “los viñedos más altos del mundo”, los que tras un minucioso trabajo permiten crear vinos complejos que ofrecen la amalgama perfecta entre terroir y varietal.

“Lo que se siente estar cerca del cielo. La combinación de variedades y terroirs les otorgan un carácter especial a nuestros vinos, resaltado por la altura extrema y la alta calidad de la materia prima utilizada”, resaltó.

Claro que esto tiene sus consecuencias en la producción, porque al ser un producto único, regalo de la Pachamama, tiene un tipo de labor más esmerada. La tierra da, pero a quien sabe cuidarla y trabajarla.

“El rendimiento en kilos es menor, la vid se esfuerza mucho más para crecer en estas condiciones y con tal radiación solar. Pero eso nos da otro producto, único en el mundo, de mayor intensidad, de otro color”, expresó.

### **Una casa que no fue**

**Martorell** es un hombre muy inquieto y emprendedor tenaz. Pero cuando nació **Altupalka**, él no buscaba emprender. Llegó a este paraíso en busca de una casa de descanso.

“Fue en 2007 y aún no habíamos encontrado el terreno que, durante 4 años, habíamos estado buscando. Teníamos la idea de hacer una casa con jardín y dos hectáreas de viñas en los Valles Calchaquíes. Empezamos a ver algo un poco más grande, y justo en ese momento nos ofrecieron una fracción del Valle de Carreras en la finca Tacuil”, recordó.

“El encanto que tiene ese particular valle a 2.500 metros rodeado de montañas imponentes hizo que cambiara inmediatamente el rumbo; era una oportunidad que no se podía dejar pasar, la de hacer un vino de primera calidad y esa idea nos sedujo. Pudimos comprar 100 hectáreas: 20 son aptas para viñedos, con suelos de arenas graníticas totalmente libres de sales. Lo demás son cerros, y además cuenta con una antigua represa”.

“Y empezamos a estudiar lo que debíamos hacer. En un primer viaje a Mendoza para conocer viveros y ver la disponibilidad de plantas, volvimos con la idea de plantar en alta densidad; nos parecía que un lugar tan especial se merecía un viñedo único”, recordó.

### **Altupalka hoy**

Hoy Altupalka Extremo tiene 14 hectáreas de Malbec (7.400 plantas/ha) y 2 hectáreas de Sauvignon Blanc (5.400 plantas/ha) Merlot, Petit Verdot y Pinot Noir.

El lugar no cuenta con energía eléctrica, por lo que para poder regar “tuvimos que duplicar el volumen y profundidad de la represa. Esto nos permite regar por goteo sin utilizar ningún motor, solo por gravedad”.

### **También en Cafayate**

“Mientras planeábamos qué hacer con este nuevo proyecto, apareció una segunda oportunidad: mi amigo Rodolfo Lávaque me ofrecía una tierra en una zona privilegiada de Cafayate, en el camino a Yacochuya. Era muy difícil resistir a la tentación: 40 hectáreas en una de las mejores zonas de Cafayate. La tarea se duplicó, sobre todo porque luego de hacer un desmonte manual y de construir un pozo de 220 metros de profundidad, que cambiaría definitivamente la fisonomía de este desierto, aparecieron

ellas: las piedras. A partir de ese momento, fueron casi dos años de batalla hasta dejar el suelo en condiciones de recibir la vida, que venía en forma de barbechos de vid.

Actualmente, en ese lugar hay 11 hectáreas de Malbec en alta densidad (5.400 planta/ha) y nueve hectáreas de torrontés en parral. Esta, que parecía la finca más fácil por su proximidad a Cafayate, resultó ser sumamente difícil de plantar, aunque ahora su manejo es más sencillo.

“Este proyecto, que estaba destinado al descanso y al ‘dolce far niente’ se convirtió en un proyecto lleno de pasión y de muchísimo trabajo”, celebró divertido por los caprichos del destino.

Hoy hace un balance y es más que positivo. “Claramente no me equivoqué, en este lugar fui y soy muy feliz junto a mis hijos y mi familia que me acompañan en este proyecto que nos apasiona”, confesó.

“Es muy importante destacar el apoyo de toda la familia; sin ellos, esto no hubiera sido posible. Mis padres, Ricardo y Graciela, incondicionales en su apoyo; Luciana, mi esposa; y mis cuatro hijos, Sofía, María, Lucía y Alejandro, comprometidos con el proyecto cada uno con sus profesiones y habilidades”, concluye **Alejandro**.

## **Los vinos**

En 2014 iniciaron la comercialización de los vinos de altura extrema: Altupalka Malbec Extremo, Altupalka Malbec-Malbec y Altupalka Sauvignon Blanc Extremo. Hoy ofrecen al mercado también Altupalka Malbec-Malbec-Tannat.

### **Bodega Altupalka**

#### **Teléfono**

+54 387 439-3911

+54 1168012120

E-Mail: [info@altupalka.com.ar](mailto:info@altupalka.com.ar)

## **Publicación del 16/02**

### **Finca Las Nubes: la expresión del vino en lo más alto del Valle Calchaquí**

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/finca-las-nubes-la-expresion-del-vino-en-lo-mas-alto-del-valle-calchaqui>

Visitar el establecimiento es entrar en un mágico mundo de sabores, aromas y expresiones del vino de esa región salteña: profundos, intensos y únicos. Si los querés conocer, podés visitar la bodega y descubrirlo.



**Finca Las Nubes**, ubicada en Cafayate, nació hace 20 años de la mano de la familia Mounier. Provenientes de Mendoza, iniciaron este sueño de hacer vino de altísima calidad en la provincia de Salta. A través de los años conserva ese espíritu de bodega familiar, elaborando calidad, aroma, color y expresión.

Del actual socio propietario, **Raúl María Noceti**, podríamos decir que tiene cepa emprendedora y que el producto de la vid le recorre las venas. En diálogo con IN Salta comentó que su familia de parte de rama materna es “de esas familias salteñas de muchas generaciones” y que fue su tío, **Jorge González Diez**, hermano de su mamá, quien lo introdujo en el tema de la vitivinicultura.

#### “Desembarco en Las Nubes”

La pasión por el vino lo llevó a comprar fincas y realizar emprendimientos en Huacalera (Jujuy) y en Tolombón (Salta), donde fundó Tukma. En esos lugares produjo sus primeros vinos en 2005 y 2007, pero esa es uva de otro parral. Esta misma inquietud fue la que lo depositó en el místico Angastaco. Allí se encontraron con plantaciones de uva tarrantés, pero las vides estaban muy viejas y algunas tenían más de 50 años de antigüedad.

“Empezamos con nuestro proyecto, renovamos la plantación y nos asociamos con el dueño de Finca las Nubes en un 50% de participación y luego le compramos el 100%.

Podría decirse que hicimos el desembarco en las nubes, trabajamos con viñedos de altura 2.700 metros”, celebró.

Y no piensan quedarse quietos. Lo que sigue es aumentar los viñedos para aumentar la producción de uvas. “Tuvimos que comprar uva a otros productores y aunque tuvimos óptimos resultados, con cosechas muy buenas, la idea es tratar de no usar uvas que no sean propias. Es un criterio agronómico que redundará en aún más calidad.

### **Bodegas abiertas**

Lo que alguna vez fue monte y piedra, es hoy sol y viña. Esfuerzo, dedicación y compromiso, con la calidad de los vinos fueron transformando esta geografía para lograr extraer del terroir las mejores expresiones en sus vinos.

Los viñedos están ubicados en el Valle de Cafayate a 1.800 msnm, en un entorno enmarcado por los cerros de los Valles Calchaquíes. El pedemonte del cerro, es el lugar ideal para el crecimiento de las variedades Malbec y Cabernet Sauvignon, que conforman la materia prima para los vinos.

Por las bodegas de **Finca Las Nubes** pasan por año miles de turistas, amigos y entusiastas del vino. En la bodega ofrecen degustaciones guiadas, almuerzos y se realizan eventos. La vista desde el divisadero a la ciudad de Cafayate es invaluable y la tranquilidad y el aire que se respira tornan la experiencia del vino en una vivencia difícil de transmitir porque la tenés que vivir.

Finca Las Nubes se encuentra abierta para actividades turísticas todos los días de 11 a 19.

Visitas Reservas y Degustaciones +549 3868 461472

Para Visitas: [reservas@fincalasnubes.com.ar](mailto:reservas@fincalasnubes.com.ar)

Solo para ventas: [tienda@fincalasnubes.com.ar](mailto:tienda@fincalasnubes.com.ar)

Camila Quintana de Niño 70 - Cafayate - Salta

## Publicación del 24/2

Bodega Tukma: vinos con identidad propia (que respeta historia y tradiciones)

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-tukma-vinos-con-identidad-propia-que-respeta-historia-y-tradiciones>

El establecimiento tiene mística, sabe de calidad en altura y se la ofrece al mundo. **Tukma**, en Tolombón, se instala airosa y celebra su origen vallista como los pobladores primigenios de la región.



La filosofía de **Bodega Tukma** es producir vinos con identidad propia, respetando la historia y las tradiciones de la región. Se basa en terruños únicos que expresan todo el

potencial de la zona y los combina con el trabajo de hombres y mujeres, quienes agregan un componente de sofisticación y autenticidad a estos vinos de gran altura.

En diálogo con **IN Salta**, el emprendedor vitivinícola **Raúl María Noceti** comentó sobre los inicios que no tuvieron “tibieza, siempre fueron con pasión y determinación”.

“Empezamos a full, primero haciendo vino en Huacalera (Jujuy) y luego compramos una finca en Tolombón a Arnaldo Etchart. Él ha sido un gran empresario del vino, ayudó a la modernización de los vinos en Argentina y dio el golpe de timón a la industria posicionando a los vinos salteños entre los mejores vinos del mundo”, reconoció.

“Compramos la finca que ya estaba desmontada y contratamos a José Luis Mounier, el mejor enólogo del norte argentino. Hicimos las primeras plantaciones en Tolombón de Cabernet Sauvignon y Malbec y construimos la bodega de Tukma”, recordó el empresario.

Así fue como nació Tukma, con un nombre con tanta mística como los productos a los que dio origen con los años. Los diaguitas denominaban tukma a su cacique y tukmanao al territorio bajo su influencia, que abarcaba gran parte del noroeste argentino.

El primer vino provino de Jujuy (en Huacalera) en 2005 y dos años más tarde se comenzaron a ver los productos de Salta.

Quince años transcurrieron desde aquel primer sorbo y el idilio se mantiene intacto. Pero lo que sí cambió es la forma en que Salta se posiciona en el mundo de los vinos de altura y cómo el mundo responde a esa oferta.

“Estamos viendo un paradigma que se está dando con mucha fuerza en la región por la calidad de nuestros productos que no pueden ofrecer otras regiones del país. Es por eso que cada vez hay mayor cantidad de bodegas y empresas que apuestan a los vinos de altísima calidad dejando de lado la producción a granel. Es tanto nuestro potencial que bodegas de Mendoza están comprando tierras en los valles para mudar su producción y el mercado internacional cada vez nos mira con más atención”, concluyó.

**Contacto:**

Para Comercial Bodega 5493868465690

info@tukma.com

Ruta 40 km 4324, Tolombón



Publicación del 28/3

**De los viñedos de Yacochuya, con la magia de Coquena**

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/de-los-vinedos-de-yacochuya-con-la-magia-de-coquena>

La plantación de 1913 da el sabor particular a los vinos de **San Pedro de Yacochuya**.  
Sucede lo mismo con la línea más joven, Coquena.





El primer vino de la Bodega de **San Pedro de Yacochuya** salió al mercado en 1995, tres años después de que el nuevo emprendimiento de **Arnaldo Etchart** realizó la primera cosecha. Fue un torrontés blanco, clásico de Cafayate, al que le siguió el tinto malbec con 10% de cabernet.

“En aquella época trabajamos con viñas de 1913 con unas uvas únicas; a partir de esa uva tenés el vino con las particularidades de la zona de dos mil metros de altura sobre el nivel del mar, con un clima muy desértico con lluvias de 250 mililitros y mucho sol, poca humedad, los suelos son pobres calcáreos con muchas piedras. La uva producto de esta región es de cáscara gruesa, lo que hace que se concentren en ella muchos elementos como lo son el color, aromas, taninos que en la boca se perciben en intensidad”, detalló a **IN Salta, Pablo Etchart**, tercera generación a cargo de la bodega.

En 1998 empezaron las obras de la nueva bodega en Yacochuya, que recibió la primera vendimia en febrero de 1999. Tres años más tarde, la bodega San Pedro de Yacochuya exportó su primer vino premium (Yacochuya M. Rolland, cosecha 1999), sin dejar de atender el mercado local.

### **Una propuesta integradora**

“En el alto valle hay decenas de bodegas enormes y artesanales y cada una individualmente se esfuerza por mostrar sus productos de la mejor manera. Casi todas tienen un departamento de turismo y con muchísimo esfuerzo hemos logrado conformar una oferta enoturística muy importante y muy atractiva”, indicó el empresario.

En cuanto a San Pedro de Yacochuya estos esfuerzos se concentraron en su bodega. “El turismo es una materia en la que siempre hay que mejorar”, agregó.

El grupo turístico Yacochuya tiene sus particularidades que lo hacen único. El acceso es por un camino de ripio y como el transporte público no llega hasta el lugar, las personas que lo visitan conforman un turismo especializado en vino que sabe y exige más.

### **El Coquena**

Es la continuación de este proyecto que hacia 2011 extendió sus planes a la finca de Tolombón. El concepto es ofrecer varietales jóvenes sin paso por barrica, más livianos, para consumo rápido y un público joven que empieza a tomar vino.

Aquellas viñas de 1913 siguen en producción, en plena cosecha y algunas viñas “nuevas” de 22 años vuelcan todo su esplendor en las 300 mil botellas que Yacochuya produce por año.

Los planes empresariales se extienden a otros horizontes y en Tolombón ya funciona la destilería que produce grapa, gin y whisky, bebidas que no están a la venta porque llevan su tiempo de añejado antes de llegar al mostrador.

### **En números**

**San Pedro de Yacochuya** se encuentra a más de 2.000 msnm, siendo una de las vitiviniculturas más altas del mundo. En la finca hay 32 hectáreas, 4 de Cabernet Sauvignon, 1 de Tannat, 2 de Torrontés, 2 de Cabernet Franc y el resto de Malbec.

### **Publicación del 12/4**

### **Bodega Hemsy prepara sus próximos varietales: Cabernet Franc y el Petit Verdot (para la línea TOQUI)**

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-hemsy-prepara-sus-proximos-varietales-cabernet-franc-y-el-petit-verdot-para-la-linea-toqui>

La particularidad está en su “terroir”. Los fuertes vientos, la extrema amplitud térmica y el sol que baña los viñedos, le otorgan a la uva una calidad orgánica natural que hace innecesario el uso de químicos para su cuidado. Te contamos sobre el establecimiento y sus planes de expansión.





**Bodega Hemsy** comenzó como un proyecto de bodega boutique familiar en la zona denominada Chimpa, ubicada 9 kilómetros antes de llegar a Cafayate, en 2006. Desde entonces estuvo al nivel del crecimiento del sector de los vinos de altura y su posicionamiento mundial, acompañando este avance con un producto de altísima calidad.

En 2010 comenzó la construcción de la bodega y ese mismo año inició la elaboración propia. Y haciendo justo homenaje a todo lo que engloba la marca en 2012 llegó TOQUI, la línea de vinos estrella de la marca que hace una peculiar referencia al Dios andino como al hacha insignia que representa el poder del cacique frente a su tribu. Se trata de “un profundo mensaje” de fuerza que quedó estampado en la etiqueta.

### **Orgánico, natural y con lo último de la tecnología**

Esta finca se ubica a 1812 metros de altura sobre el nivel del mar, ahí, donde surgen con óptima calidad cultivos de Malbec, Cabernet Sauvignon y Torrontés. El color de la piel de la uva y la fuerte concentración de los taninos son el producto de este “terroir” que ofrece vinos robustos con cuerpo y a la vez muy amables al paladar.

Los cultivos de otros varietales se adaptan muy bien a la zona como el Cabernet Franc y el Petit Verdot, las cuales serán las próximas novedades con que contará la firma.

“Tenemos proyectado seguir creciendo más con nuevos varietales y generando proyectos para que disfrutar del vino sea también disfrutar de un hermoso paisaje, de propuestas interesantes que hagan para cada visitante una experiencia única y particular”, anticipó a **IN Salta, Claudia Alemandi**, titular de la bodega.

El cultivo de los viñedos es totalmente orgánico, las condiciones del clima y el uso de humus de lombriz elaborado en la propia finca, lo permiten.

Más allá de lo orgánico de su producción y contenido, el producto se elabora con la última tecnología y los mejores cuidados lo que permite obtener un vino de excelente calidad y distinción, sello indiscutido de la marca TOQUI, lo que le otorgó su lugar en el mercado internacional.



## Datos personales del establecimiento

[bodegahemsey@gmail.com](mailto:bodegahemsey@gmail.com)

3874504542

Cafayate - Chimpa / RN68 km9

## Publicación del 4/5

### Bodega El Cese, “el tapao” que la Pachamama derrama en las vides de finca El Carmen

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/bodega-el-cese-el-tapao-que-la-pachamama-derrama-en-las-vides-de-finca-el-carmen>

Por la ruta 40, en un tramo donde todo es aridez hay un oasis: bodega **El Cese** en finca El Carmen. En esta nota te contamos la historia tan particular que le da el nombre a este establecimiento.





Valeria G. Castex



Los apuntes históricos sobre el departamento San Carlos cuentan que en finca **El Carmen**, ubicada en Angastaco, el primitivo dueño de estas tierras se encontraba cavando con la peonada cuando de pronto de una de las palas salió un ruido extraño. Inmediatamente dio la orden de cesar las tareas.

Curioso, el patrón volvió a la noche y extrajo de la acequia “un tapao” que consistía en varios sacos de oro. A partir de entonces la parcela se llama “El Cese”.

La familia **Zamora Franzini** no encontró monedas de oro, pero, en cambio, encontró un proyecto que los une en el amor por el buen vino.

“Es nuestro propio tapao y no es que no hayamos intentado, en cada plantación escuchamos atentamente a ver si encontramos el oro, pero la Mama Tierra sabe que nos regala algo más valioso”, contó **Milagro Zamora** a **IN Salta**.

La empresaria recordó los inicios en 2006 cuando compraron la finca con sus papás. “Era un lugar que tenía un poco de producción de cebollas, un par de acequias y tierras

en las que no se cultivaba nada. Nuestra idea era ir a los valles para buscar descanso y al cabo de un tiempo papá se entusiasmó con la idea de plantar viñas y así nació la bodega, sin darnos cuenta”, compartió.

Ella se refiere a **Ramiro Zamora** y a **María Teresa Franzini**, acompañados en esta aventura por sus cuatro hijos **Macarena, Teresita, Ramiro** y **Milagro**.

La finca tiene hoy una producción máxima de 70.000 litros de 11 hectáreas de viñas. Los planes no son el crecimiento crudo, sino mejorar cada año en una apuesta interminable por la calidad del producto.

“Nuestro desafío es mantener esta producción y no aumentarla, sino apuntar a mejorar la calidad”, garantizó **Milagro**.

### Publicación del 12/5

### **Vasija Secreta, una bodega histórica concentrada en posicionarse en el mercado interno y ganar el mercado internacional**

<https://insalta.info/hablemos-de-vinos-de-altura/vasija-secreta-una-bodega-historica-concentrada-en-posicionarse-en-el-mercado-interno-y-ganar-el-mercado-internacional>

Contar su historia es contar la historia de Cafayate. La vid se dio generosamente en estas tierras incluso antes de que los primeros registros históricos pudiesen dejar constancia de ello. Hoy busca posicionar sus líneas Gata Flora, Vas y Angels.





Valeria G. Castex



**Marcelo Córdova**, director de **Bodega Vasija Secreta**, se remonta al año 1857 para hablar sobre los orígenes del establecimiento. Apegado a lo que dicen los registros, nos contó que las primeras escrituras en las que se transfiere la propiedad llevan la firma de doña **Josefa Frías de Aramburu**, quien la donó para la Gobernación de Cafayate. El establecimiento vitivinícola se inició junto a las primeras edificaciones de la ciudad, la plaza principal y la iglesia.

La tradición oral, no obstante, da registros aún más antiguos. “Los testimonios dicen que existían algunas vides ya en el lugar y que los vinos del valle se trasladaban en barricas y mulas hasta el Mercado de Salta. Pero si nos remitimos a los papeles, podemos decir que la bodega nació con Cafayate”, indicó a **IN Salta**.

Entonces, el vino se producía para autoabastecimiento en los cascos de las estancias, con techos de barro y construcciones de adobe que seguían el modelo español. Pero la geografía y el clima favorecieron el desarrollo de la floreciente industria.



Desde sus inicios, **Vasija Secreta** supo sostenerse y prosperar en una tierra propicia y con una aceptación amplia. Claro que en el medio hubo crisis económicas y la pandemia que afectó al mundo y a su producción.

“La pandemia fue muy difícil de superar, hubo una caída en la facturación que ingresaba por las visitas de turistas y además por la caída general de la economía, con la retracción del consumo suntuoso que incluye de alguna manera el vino”, recordó. El camino a la recuperación se transita aún con la mente puesta en superar los números comerciales de pre pandemia.

“Por aquellos meses nos abocamos a la venta por internet, ventas remotas. Aprovechando las redes, se generaron nuevas maneras de vincularnos y de consumir”, recordó Córdova, quien resaltó que Vasija Secreta es la marca que más empuja la comercialización, aunque la bodega propone dos líneas intermedias: Gata Flora (una juguetona alusión a la cultura inconformista argentina), Vas (vasija en latín) y el producto ícono que se llama Ángel.

El 2022, casi superada la crisis del coronavirus, los encuentra concentrados en posicionar en el mercado interno las diferentes líneas y en ganar mercados internacionales. Son varios los países que eligen estos vinos de altura, entre ellos Brasil, Australia, Estados Unidos, Escocia y Perú.

Actualmente la bodega produce 150.000 litros al año, de los cuales el 10% va al mercado internacional. “La idea es seguir ganando mercados mientras posicionamos un producto único y generar nuevas oportunidades comerciales”, explicó.

### **Datos de la empresa**

- Reservas al 3878-61-5146
- Visitas de martes a domingos de 12 a 15.30 y de 20.30 a 0 hs.
- Tel/Fax: +54 3868 421850 -

#### 4. b Posicionamiento de vinos salteños fuera de la frontera.

Entrevista Radio Mitre

Fecha: 27/01/2022



**Radio Mitre: Vinos salteños**

<http://www.fabricioportelli.com/radio-mitre-vinos-saltenos/>

Publicación in Infobae

<https://www.infobae.com/tendencias/2022/02/13/equilibrados-y-frescos-10-nuevos-vinos-saltenos-para-disfrutar-en-verano/>

### **Equilibrados y frescos: 10 nuevos vinos salteños para disfrutar en verano**

Sin perder la fuerza original de los vinos del valle de Cafayate, varios de los nuevos exponentes son ideales para conocer y disfrutar en esta época del año

*por Fabricio Portelli*

A veces, las fronteras del vino argentino se amplían incorporando nuevos terruños, como Neuquén o Chapadmalal en la costa argentina. También se desafían los límites como en Chubut, la Quebrada de Humahuaca y el Valle de Uco, donde ya hay viñedos a más de 1700 msnm. Pero

no se trata de dominar condiciones extremas, sino descubrir lugares con características propias que puedan ser embotelladas. Eso está ocurriendo con los nuevos vinos de los Altos Valles Calchaquíes; Catamarca, Tucumán, Salta y Jujuy. Porque si bien el epicentro es Cafayate, llegan vinos desde muchos otros pequeños valles adentro, que van desde los 1600 hasta más de 3000 metros.

El terruño es lo único que no se puede copiar en un vino. Por eso, más allá que los hacedores sigan siendo protagonistas y descubridores de estos tesoros bebibles, hay que empezar a recordar ciertos nombres que empiezan a sonar porque harán historia: Tacuil, Molinos, Yacochuya, Rupestre, Chañar Punco, Pucará. Hualfin, Seclantás y Payogasta, entre otros. Paraísos vínicos entre cerros que no hablan de una provincia sino de una región mucho más diversa.

Pero pocos saben que los vinos de Cafayate, y alrededores, conquistan paladares desde hace más de doscientos años, con su carácter y personalidad de altura. Pero lo que antes era rústico y potente, hoy es equilibrado y fresco, sin perder esa fuerza característica natural que tiene el valle. No por casualidad hoy son los vinos más destacados y buscados detrás de los mendocinos. Uno de los secretos está en los flamantes valles de altura salteños y sus pequeñas localidades (Molinos, Tacuil, Colomé, Payogasta, Cachi, etc.). Desde allí, todas las bodegas forman parte de una verdadera revolución, tanto las grandes consagradas como las enfocadas en pequeñas producciones.

Los vinos argentinos no son los mejores del mundo, pero gozan de muchas cualidades que los hace únicos. Más allá de bodegas, variedades y estilos, hay una característica bien diferencial que atraviesa a la mayoría; la altura. No significa los vinos elaborados con uvas provenientes de viñedos a más de 900 msnm sean mejores. Pero la cercanía con el sol permite una mayor insolación de la vid, y si se hace un buen manejo de canopia, eso redundará en una mejor madurez. También en hollejos más gruesos, y por ende con mayor cantidad de polifenoles. Las brisas constantes es otro de los factores que posibilita uvas más sanas. Y las temperaturas medias de día y de noche son más marcadas, permitiendo una mayor amplitud. Pero sobre todo es la heterogeneidad de los suelos mayormente pedregosos, incluyendo sus pendientes, lo que brinda un carácter distintivo y una expresión propia a los vinos de altura.

En Salta el marco es imponente, con paisajes únicos moldeados por el sol y las alturas extremas, pero son los nuevos vinos; tintos y blancos; los que deslumbran a la prensa internacional y a los consumidores del mundo entero. El Torrontés sigue siendo el emblema de la zona, mucho más refinado, refrescante y agradable de beber, sin perder expresividad. Un blanco aromático que hace años se recibió de vino ícono de la zona. Y si bien por sus aromas y sabores impetuosos le cuesta ser considerado un gran vino, existen varios exponentes actuales que poseen la frescura, el cuerpo y el balance de los grandes vinos. Eso sí, con los perfumes (florales y frutales) inconfundibles del Torrontés, que se llama riojano (la variedad), pero que encontró en Salta su mejor escenario para lucirse.

Sin embargo, hay otro vino blanco que se las trae, el Sauvignon Blanc. Un vino actual, con tipicidad y carácter propio, y del cual cada vez hay más etiquetas disponibles.

No obstante, el mayor impacto lo siguen causando los tintos, con el Malbec a la cabeza. Porque hoy su personalidad va mucho más allá de la altura, siendo capaz de eclipsar a muchos de los mejores exponentes argentinos. También el Cabernet Sauvignon, con toda su herencia a cuestas, comienza a recuperar terreno. Pero la sorpresa la está dando el Tannat, una variedad con cuerpo y estructura, también con equilibrio y profundidad.

Obviamente, la moda ha llegado a los altos valles, eso explica que haya exponentes de Bonarda, Cabernet Franc, Pinot Noir y Syrah como protagonistas de etiquetas que dan que hablar, y nunca hay que subestimar al Merlot. Ya sean varietales o blends, los hacedores del norte también le van encontrando la vuelta a cada uno de sus terruños extremos. Y si bien tienen menos chances que sus colegas mendocinos; simplemente por una cuestión de superficie plantada; queda claro que la puntería ya la tienen bien afinada.

Actualmente, los vinos salteños siguen siendo los más fuertes y concentrados, expresivos y cargados del país, pero todo eso llega a las copas en armonía, y pasan por boca sin aristas y con profundidades más refrescantes.

### **Las claves de los vinos salteños**

Más allá de su relación histórica con la vid y el vino, el éxito del vino salteño está marcado por las alturas de los viñedos, pero también por una sana evolución sin traicionar su esencia.

De las dieciocho provincias argentinas que registran superficie cultivada, el 70,4% del total de viñas se encuentra en Mendoza, el 21,1% en San Juan, el 3,6% en La Rioja y solo el 1,6% en Salta. Sin embargo, es la que más ha crecido proporcionalmente (31,1%) en los últimos años entre las principales regiones vitivinícolas del país. Esto es reflejo de un mayor reconocimiento de sus vinos, que nacen en terruños imponentes y con climas extremos. Esto no es lo que garantiza su calidad, pero sí su carácter. Y eso es lo que los enólogos más reconocidos de la zona han sabido transmitir a través de sus vinos en los últimos años. Por ejemplo, Luis Asmet es uno de los referentes, ya hace algunos años trabajando en Bodega Puna, ubicada en Cachi, con viñedos a 2600 metros. Hoy, sus Torrontés, Sauvignon Blanc y Malbec son reconocidos internacionalmente. Paco Puga, de El Porvenir de Cafayate, es uno de los hacedores más inquietos. Desde la bodega de la familia Romero ha logrado reflejar en las copas el carácter de diferentes parcelas. Y desde su proyecto familiar, lograr vinos armónicos y frescos, que compiten codo a codo en estilo y delicadeza con grandes exponentes del Valle de Uco. La dupla de El Esteco, Alejandro Pepe y Claudio Maza, es quizás la mayor responsable de esta nueva revolución vínica que se está dando en la región y que comenzó a gestarse hace una década aproximadamente. Sus Torrontés de viñas viejas en parral son los mejores exponentes

varietales, pero también sorprenden con otras variedades, hasta hace poco inimaginables en el lugar como Pinot Noir o Garnacha. Marcos Etchart es el enólogo de Yacochuya, la bodega que fundó su padre (el gran y recordado Arnaldo B. Etchart) junto a Michel Rolland, el famoso flying-winemaker. Hoy, hasta su vino ícono, el Yacochuya, es un Malbec más fresco y con mayor fluidez en su paso por boca, aunque como siempre con potencia y una fuerza destacable.

Otra de las familias tradicionales y referentes del vino salteño son los Dávalos. Incluso ellos, reconocidos por sus vinos concentrados, han sabido encontrar la manera de poder reflejar sus lugares en un estilo más armónico y equilibrado, sin perder la magia de su historia y lugar. Los hermanos Domingo siguen los pasos de Palo, su padre, "el rey del Torrontés", ya que su damajuana sigue siendo la más vendida de la zona. Rafael y Osvaldo han logrado, con viñas de diversos valles de altura, hacer vinos imponentes, con la energía del lugar. Uno de los "nuevos" jugadores es Alejandro Martorell, que con sus viñedos en Cafayate y Tacuil, y siguiendo los consejos de su gran amigo Roberto de la Mota, ha logrado posicionar sus Altupalka, con un Sauvignon Blanc que ostenta una gran personalidad y sus blends de extrema altura.

Sin dudas, una bodega que causó gran revuelo en la zona fue Colomé, que paradójicamente es la bodega más antigua de la Argentina. El pasado de la bodega se remonta a 1831 y tiene protagonismo en la historia del vino argentino. Fundada por Nicolás Severo de Isasmedi y Echalar, el último gobernador colonial en Salta. Su hija, Ascención, casada con José Dávalos, importó cepas de Malbec y Cabernet Sauvignon de Francia, en 1854, viñedos que siguen dando frutos para el Colomé Reserva. Las familias Isasmendi-Dávalos manejaron la bodega hasta 2001, cuando fue adquirida por los empresarios Donald y Úrsula Hess, quienes potenciaron el proyecto y siguieron apostando al desarrollo de la vitivinicultura de altura, para producir vinos excepcionales, de producción limitada y en un microclima puro. Hoy Grupo Colomé es una empresa comprometida con la sostenibilidad y el bienestar de la comunidad de Colomé, en los Valles Calchaquies, a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Las fincas propias con viñedos de altura, que van desde 1.700 metros hasta los 3.111 metros, les imprimen un carácter distintivo a sus vinos. Su eterno enólogo francés, Thibaut Delmotte, le cambió la cara al valle hace casi veinte años, con Malbec más frescos. Hoy, además elabora Sauvignon Blanc, Syrah y Tannat entre otros. Por su parte, Agustín Lanús es un eterno buscador de vinos, siempre enfocado en los valles más extremos, en esos rincones olvidados. Allí va él con sus intenciones de rescatar lugares y transmitir su pasión a los viñateros de la zona. Hoy, sus vinos se venden en diversos países.

Hay muchos más personajes y bodegas para visitar, como Piatelli Vineyards, que posee un restaurante con vista al valle que causa furor entre los turistas. Los vinos son elaborados por Alejandro Nesman, el enólogo que se consagró ganador de la 7ma. edición de The Winemakers, el único concurso nacional de vinos donde sus hacedores son quienes determinan cuáles son algunos de los mejores exponentes del país, mediante una cata a ciegas. Fue con su etiqueta Arlene Blend 2018, que ganó entre más de 50 muestras. Finca Quara de los Lávaque es otro de los bastiones del vino salteño, destacándose con vinos en todos los segmentos de precio. Desde

los atractivos Quara varietales hasta los Single Vineyard. Finca Las Nubes, Amalaya, Tukma, Bodega Dal Borgo, Tolombón, Nanni (con sus vinos orgánicos) y El Tránsito, también son bodegas que permiten vivir la experiencia de los vinos de altura, no solo desde las copas, sino también desde sus instalaciones.

La lista sigue, sobre todo si se tienen en cuenta a los pequeños productores, familias dedicadas a hacer vinos con mucha pasión. Algunas de ellas son bodegas artesanales todavía debido a la poca cantidad producida. Bodega Altobelli, La Elvira, Bodega Hemsy, Viñas de la Viña, Salvador Figueroa o El Cese, son algunos de los nombres a tener en cuenta.

## **10 vinos de Salta para refrescar el paladar en verano**

### **Quara Reserva Bonarda 2018**

#### **Finca Quara, Cafayate \$520**

Este cepaje tan arraigado en la Argentina también demuestra su plasticidad con este exponente del NOA. De aromas expresivos y buen cuerpo, pero con mucha fluidez en su paso por boca. Su carácter frutal generoso con leves toques de madera se percibe nítido y agradable, y sus taninos incipientes invitan a otro trago. **Puntos: 88,5**

### **Cafayate Reserve Torrontés 2020**

#### **Bodegas Etchart, Cafayate \$680**

Bodega sinónimo del varietal, por trayectoria y diversidad de propuestas en todos los segmentos cualitativos. Aquí, el Torrontés muestra un carácter algo salino en su floralidad, de paso denso y untuoso, también expresivo con toques maduros que hablan de tipicidad. **Puntos: 88**

### **Adentro Torrontés 2020**

#### **Vinos Adentro, Salta \$990**

Es otro de los exponentes de Cachi (Adentro) con la fuerza que da la altura y la frescura lograda por el punto de cosecha. Sus aromas terpénicos y florales saltan de la copa, con muy buena frescura y trago mordiente. Expresivo y equilibrado por su frescura y vivacidad, con gracia y mucho carácter varietal. **Puntos: 90**

### **Puna Sauvignon 2600 Blanc 2020**

### **Bodega Puna, Cachi, Altos Valles Calchaquíes \$1000**

El Sauvignon Blanc se da muy bien en las alturas extremas del NOA, porque no solo adquiere un carácter distintivo, sino que mantiene la frescura y gracia típica del cepaje. Es un blanco de buen cuerpo, con vivacidad y muy expresivo. Leves notas vegetales y florales, combinadas con fuerza. De paladar amplio y franco, ideal para la mesa o para disfrutar por copa. **Puntos: 90**

### **Pietro Marini Torrontés 2019**

#### **Bodega El Tránsito, Cafayate, Salta \$1000**

Con tres años este Torrontés sigue mostrando su personalidad varietal y su origen. De aromas cálidos y bien florales, con dejos herbales. Hay tipicidad y cierto carácter, potenciado por las texturas vivaces. Un blanco franco, para imaginar el Valle de Cafayate mientras se disfrutan unas empanadas salteñas con (mucho) salsa yagua. **Puntos: 88**

### **Colomé Estate Torrontés 2021**

#### **Colomé, Valles Calchaquíes, Salta \$1200**

Thibaut Delmotte sigue haciendo de las suyas en Colomé, y con este blanco se luce, no por elegancia, ya que no es el objetivo del cepaje emblemático argentino. Sino por sus expresiones. Es un blanco fresco y equilibrado dentro de su carácter floral impetuoso. De paladar limpio y ágil, también intenso y profundo. Un vino tan amplio en nariz como en boca que habla de una región y de un carácter único. Beber entre 2022 y 2024. **Puntos: 91**

### **Altupalka Sauvignon Blanc Extremo 2020**

#### **Bodega Altupalka, Altos Valles Calchaquíes \$1600**

Alejandro Martorell, propietario de la casa, apostó desde el vamos al carácter extremo de altura de este cepaje. Un vino con personalidad propia, con notas de arvejas secas y aromas tan intensos como especiados. Paladar franco, con buena frescura y leves dejos vegetales sobre el final con toque maduro. Beber entre 2022 y 2024.

**Puntos: 90**

### **Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Torrontés 2020**

### **El Porvenir de Cafayate, Salta \$1800**

El enólogo Paco Puga ha encontrado la manera de poder expresar diferentes estilos de Torrontés en cada viñedo de la bodega. Acá hay un blanco con buen volumen y carácter de flores blancas. Paladar limpio y franco, con la frescura integrada y sus texturas vivaces. Se mantiene fresco y con gracia. **Puntos: 90**

**Almandino**

**Malbec**

**2019**

### **Bodega Dal Borgo, Cafayate \$2200**

Si bien se trata de un Malbec con fuerza y potencia, también ostenta una fluidez con agarre que resulta expresivo y vivaz. Incluso con su carácter algo maduro, típico de la zona; todos sus componentes se muestran equilibrados. Servirlo refrescado es una gran opción para acompañar un asado. **Puntos: 90**

### **El Esteco Old Vines Torrontés 2020**

#### **El Esteco, Valle Calchaquí \$2400**

Se consolida con el paso de las cosechas como el mejor exponente del cepaje. Elaborado con uvas seleccionadas de un viejo parral, plantado en 1945, Alejandro Pepa (enólogo) y Francisco Tellechea (agronomo) lograron esta añada un blanco de aromas limpios y bien florales, efusivo, pero a la vez elegante. De paladar fresco y más austero que el 2018, con un toque de madurez que le queda bien, y un floral bien definido casi verde que se siente sobre el final. Beber entre 2022 y 2023. **Puntos: 92**

### **Notas Bodegas**

#### **Mar2022**

- Infobae: <https://www.infobae.com/tendencias/2022/03/24/el-vino-tambien-puede-ser-un-viaje-exquisito-como-es-el-resort-que-conecta-con-la-bebida-nacional-a-traves-de-todos-los-sentidos/>

#### **Feb2022**

- Infobae: <https://www.infobae.com/tendencias/2022/02/13/equilibrados-y-frescos-10-nuevos-vinos-saltenos-para-disfrutar-en-verano/>





## **Notas de Consumo**

### **Abr2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/7-malbec-de-salta-para-empezar-a-celebrarlo/>
- Radio Mitre: <http://www.fabricioportelli.com/radio-mitre-malbec-de-salta/>
- Infobae: <https://www.infobae.com/america/tendencias-america/2022/04/17/estos-son-los-mejores-malbec-argentinos-para-celebrar-su-dia/>
- Web FP: <http://www.fabricioportelli.com/infobae-mejores-malbec-argentinos-para-celebrar-su-dia/>

### **Mar2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/piattelli-infobae-viaje-vinos-resort/>

### **Feb2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/para-celebrar-mejor-san-valentin/>
- <http://www.fabricioportelli.com/equilibrados-y-frescos-10-nuevos-vinos-saltenos-para-disfrutar-en-verano/>

### **Ene2022**

- Radio Mitre: <http://www.fabricioportelli.com/radio-mitre-vinos-saltenos/>

### **Oct2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/primavera-la-estacion-de-los-vinos-refrescantes/>
- Radio Mitre: <http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-radio-mitre-semana-del-torrontes/>

### **Ago2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/dolores-lavaque-bonarda-en-las-alturas-saltenas/>

### **Jul2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/vinos-dia-del-amigo/>



Valeria G. Castex

## **Notas de cata**

### **Abr2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/altupalka-malbec-malbec-2015/>
- <http://www.fabricioportelli.com/tierra-arida-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/cellarius-malbec-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/altobelli-malbec-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/piattelli-vineyards-reserve-malbec-tannat-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/amalaya-blanco-de-corte-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/amalaya-malbec-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/amalaya-gran-corte-barrel-selection-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/altupalka-malbec-tannat-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/altupalka-malbec-malbec-2015/>
- <http://www.fabricioportelli.com/altupalka-sauvignon-blanc-extremo-2020-2/>

### **Mar2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/colome-estate-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/colome-lote-especial-malbec-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/colome-autentico-malbec-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/colome-1831-oldest-vines-malbec-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/amauta-absoluto-torrontes-2021/>
- <http://www.fabricioportelli.com/amauta-absoluto-cabernet-sauvignon-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/laborum-single-vineyard-finca-el-retiro-tannat-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/laborum-single-vineyard-finca-rio-seco-malbec-2019/>

### **Ene2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/altupalka-sauvignon-blanc-extremo-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/almandino-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/quara-reserva-bonarda-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/colome-estate-torrontes-2021/>
- <http://www.fabricioportelli.com/laborum-single-vineyard-finca-el-retiro-torrontes-2020/>

### **Nov2021**



Valeria G. Castex

- <http://www.fabricioportelli.com/puna-sauvignon-2600-blanc-2020/>

### **Oct2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/puna-2600-torrentes-dulce-2019/>

### **Abr2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/colome-el-arenal-single-vineyard-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/laborum-de-parcela-finca-alto-rio-seco-malbec-2017/>

### **Videos de Cata**

#### **Mar2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-quara-reserva-bonarda-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-almandino-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-tierra-arida-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-gata-flora-tannat-2017/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-cellarius-malbec-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-el-tapao-del-cese-cabernet-sauvignon-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-tukma-reserva-cabernet-sauvignon-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-altobelli-malbec-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-el-aleado-torrentes-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-puna-2600-malbec-2020/>

### **News**



Valeria G. Castex

### **Abr2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-amalaya-arte-urbano/>
- <http://www.fabricioportelli.com/la-malbequeria-el-mejor-dia-del-malbec/>

### **Mar2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-nuevo-chardonnay-de-altura/>
- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-helios/>

### **Ene2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/bodegas-puna-pase-del-rio/>

### **Dic2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/el-vino-ganador-en-the-winemakers-fue-un-blend-saleno/>
- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-medalla-malbec/>
- <http://www.fabricioportelli.com/colome-bodega-mas-antigua/>

### **Nov2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/bodegas-argentinas-marcaran-presencia-en-la-octava-edicion-de-prowine-china/>

### **Oct2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-semana-del-torontes-de-altura/>
- <http://www.fabricioportelli.com/seis-varietales-que-muestran-el-valle-de-cafayate/>

### **Sep2021**

- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-colome-cabernet-sauvignon-1831/>

## **Notas de Consumo**

**Abr2022**

<http://www.fabricioportelli.com/7-malbec-de-salta-para-empezar-a-celebrarlo/>

### **7 Malbec de Salta para empezar a celebrarlo**

01/04/2022

Los vinos argentinos no son los mejores del mundo, pero gozan de muchas cualidades que los hace únicos. Más allá de bodegas, variedades y estilos, hay una característica bien diferencial que atraviesa a la mayoría; la altura. No significa los vinos elaborados con uvas provenientes de viñedos a más de 900 msnm sean mejores, pero la cercanía con el sol permite una mayor insolación de la vid. Y si se hace un buen manejo de canopia, eso redundará en una mejor madurez. También en hollejos más gruesos y, por ende, con mayor cantidad de polifenoles. Las brisas constantes es otro de los factores que posibilita uvas más sanas. A su vez, las temperaturas medias de día y de noche son más marcadas, permitiendo una mayor amplitud. Pero sobre todo es la heterogeneidad de los suelos mayormente pedregosos, incluyendo sus pendientes, lo que brinda un carácter distintivo y una expresión propia a los vinos de altura.





Valeria G. Castex

Últimamente, las fronteras del vino argentino se amplían, incorporando nuevos terruños, como Neuquén o Chapadmalal en la costa argentina. También se desafían los límites como en Chubut, la Quebrada de Humahuaca y el Valle de Uco, donde ya hay viñedos a más de 1700 msnm. Pero no se trata de dominar condiciones extremas, sino descubrir lugares con características propias que puedan ser embotelladas. Eso es lo que está ocurriendo con los nuevos vinos de Salta. Porque si bien el epicentro es Cafayate, llegan vinos desde muchos otros pequeños valles adentro, que van desde los 1600 hasta más de 3000 metros.



Cabe destacar que el terruño es lo único que no se puede copiar en un vino. Por eso, más allá que los hacedores sigan siendo protagonistas y descubridores de estos tesoros bebibles, hay que empezar a recordar esos nombres que empiezan a aparecer cada vez más grandes en las etiquetas, porque harán historia como Tacuil, Molinos, Yacochuya, Rupestre, Animaná, etc.

Hay de estilo moderno, con más fluidez y frescura, también los clásicos más maduros y concentrados, con y sin paso por madera. Y no importa si el productor es grande o pequeño, o si se trata de una bodega o de un emprendimiento artesanal, lo más destacable en estos vinos es que el lugar es protagonista en las copas, por la fuerza y potencia natural de la altura, del sol, del clima y, por supuesto, de la gente que los hace posible. Solo hay que animarse a viajar, al menos desde las copas, a esos lugares únicos, y sentir el carácter de cada lugar.



Valeria G. Castex



## ***7 Malbec salteños para empezar las celebraciones***

### **Almandino Malbec 2019**

**Bodega Dal Borgo, Animaná, Salta**

**\$\$\$\$ (\$1220 Abr2022)**

Elaborado con uvas provenientes del pedemonte de las Sierras de Quilmes, es un Malbec con fuerza y potencia, pero a la vez con buena fluidez y un agarre intenso que resalta su costado fresco. Y si bien es algo maduro en su mensaje, todo se siente bien equilibrado. Beber entre 2022 y 2023.

**Puntos: 90**

### **Altupalka Malbec-Malbec 2015**

**Bodega Altupalka, Salta**

**\$\$\$\$ (\$2600 Abr2022)**

Elaborado a partir de un blend de alturas; 65% Malbec de Molinos, a 2590 msnm. y 35% Malbec de Cafayate, a 1750 msnm. Este le aporta frescura y fruta, mientras que el otro suma su concentración natural. Voluptuoso y con su fuerza armonizada por el paso del tiempo. De paladar amable y profundo, con frutas maduras, hierbas y deijos ahumados. Para descorchar o seguir guardando. Beber entre 2022 y 2025.

**Puntos: 90,5**

### **Tierra Árida Malbec 2019**

**Finca La Elvira, Valle de Cafayate, Salta**

**\$\$\$ (\$650 Abr2022)**

De esta pequeña bodega artesanal llega un puro Malbec elaborado con uvas provenientes de Corralito, en el Valle de Cafayate. De aromas expresivos, maduros y especiados. En boca es fluido, de paladar franco, ya que la fruta madura y las especias son protagonista, y sus taninos marcan su paso ligero por boca.

**Puntos: 88**

**Cellarius Malbec 2018**

**Bodega Isasmendi, Cachi, Salta**

**\$\$\$\$ (\$2200 Abr2022)**

Elaborado por miembros de una de las familias más tradicionales de Salta, este Malbec se mantiene joven a pesar de sus cuatro años. De aromas frutados, con buena concentración y taninos algo firmes. La frescura equilibra la calidez del vino, propia de la altura, con dejos herbales que levantan el final de boca. Beber entre 2022 y 2023.

**Puntos: 89**

**Altobelli Malbec 2020**

**Familia Altobelli, Animaná, Salta**

**\$\$\$ (\$850 Abr2022)**

De una pequeña bodega familiar y con uvas de altura (1750m) llega este Malbec joven. De aromas cálidos y frutados, paladar fluido y trago ágil, pero bien expresivo. Porque están la fruta roja y las especias frescas, bien acompañadas por ciertos dejos tostados. Ideal para acompañar carnes asadas o las típicas empanadas salteñas.

**Puntos: 88**

**Puna 2600 Malbec 2020**

**Bodega Puna, Cachi, Altos Valles Calchaquíes**

**\$\$\$\$ (Jun2021 \$1500)**

Malbec fluido y con gracia, hay frescura con cierto carácter de lugar por sus toques herbales. Completo, con buena fruta roja y taninos incipientes. Paladar limpio y ágil, bien expresivo del cual solo se hacen 13000 botellas al año. ideal para acompañar empanadas y comidas de olla. Beber entre 2022 y 2023.



**Puntos: 89,5**

## **Piattelli Vineyards Reserve Malbec-Tannat 2019**

**Piattelli Vineyards, Cafayate, Salta**

**\$\$\$\$ (\$1500 Abr2022)**

Manteniendo el perfil de vinos de la casa, modernos y con mucha expresión de fruta, este blend de Malbec y Tannat es una alternativa al varietal más famoso de Argentina. Porque los aromas son de frutas rojas y especias, pero en boca se suman los taninos firmes del NOA, todo con un final de crianza amable y persistente. Beber entre 2022 y 2024.

**Puntos: 90**



Salta

- Radio Mitre: <http://www.fabricioportelli.com/radio-mitre-malbec-de-salta/>
- Infobae: <https://www.infobae.com/america/tendencias-america/2022/04/17/estos-son-los-mejores-malbec-argentinos-para-celebrar-su-dia/>
- Web FP: <http://www.fabricioportelli.com/infobae-mejores-malbec-argentinos-para-celebrar-su-dia/>



Valeria G. Castex



## Estos son los mejores Malbec argentinos para celebrar su día

Con la calidad fuera de discusión, la gran cantidad de alternativas es el principal atractivo del vino emblemático argentino. En el ***Día Internacional de Malbec***, una guía de 40 vinos que se distinguen

por Fabricio Portelli

para Infobae

Foto: Getty

<https://www.infobae.com/america/tendencias-america/2022/04/17/estos-son-los-mejores-malbec-argentinos-para-celebrar-su-dia/>

**Mar2022**

- <http://www.fabricioportelli.com/piattelli-infobae-viaje-vinos-resort/>



## El vino también puede ser un viaje exquisito: cómo es el resort que conecta con la bebida nacional a través de todos los sentidos

Con los valles Calchaquíes como marco de perfecta inmensidad, se levanta **Piattelli** wine resort un complejo concebido desde el lujo y la relajación, y que promete unir lo mejor de dos mundos: hotelería de primer nivel y vistas 360 a los viñedos en el corazón salteño de Cafayate

<https://www.infobae.com/tendencias/2022/03/24/el-vino-tambien-puede-ser-un-viaje-exquisito-como-es-el-resort-que-conecta-con-la-bebida-nacional-a-traves-de-todos-los-sentidos/>

**Feb2022**

<http://www.fabricioportelli.com/para-celebrar-mejor-san-valentin/>



## Para celebrar mejor San Valentín

Cada vez son más las parejas que aprovechan el 14 de febrero para brindar por su amor, aprovechando las innumerables propuestas de menús, tragos y vinos para disfrutar de a dos en restaurantes y bares de todo el país, o también para hacerlo en casa.

Si bien es una “celebración importada”, con los años va tomando fuerza, porque cada vez son más las parejas que se animan a festejar su día. Y más allá del costado comercial que tiñe la fecha; como también pasa con la navidad; muchos prefieren aprovechar este día para reforzar sus sentimientos, ya sea con un simple saludo, un pequeño regalo, una comida romántica – en casa o en un restaurante – o incluso una escapada. Hay muchas alternativas para vivir un momento de seducción y alimentar el vínculo. Pero en realidad es una cuestión más de imaginación y dedicación que de presupuesto, una oportunidad para privilegiar los gustos y deseos del otro en pos de vivir una experiencia seductora.

Y brindar por el amor con vinos puede marcar la diferencia, ya sea en casa o en un restaurante. Hay que pensar en ese vino que al otro le gusta o le hace revivir buenos recuerdos. Y si bien el tema del maridaje es importante, aquí se privilegia el festejo de a dos, y por eso todas las fichas hay que apostarlas a un solo vino, a menos que se trate de un menú por pasos en un restaurante. Por lo tanto, la elección de ese vino puede ser el primer gran paso para tener éxito en San Valentín.

Hay que olvidarse de las preferencias personales, sobre todo si se tratan de tintos corpulentos, porque esos suelen ser más pesados y concentrados (y generalmente, tiñen de violeta los dientes), y es necesario terminar la comida en perfectas condiciones para tener ganas de seguir celebrando. Aquí lo mejor será elegir un vino pensando en el mayor disfrute del otro. Si es fresco y liviano permitirá que la sobremesa se alargue, y además le quita protagonismo. Es decir, el vino debe acompañar en silencio e ir aportando lo suyo; lo mismo debe pasar con la comida elegida.

En casa puede ser una preparación inusual y entretenida, pero también de estructura liviana. Hasta un delivery puede ser suficiente, siempre y cuando rompa con la rutina. Claro que el maridaje es importante pero no se trata de un evento gastronómico sino de un momento de seducción. El Champagne es el vino ideal porque simboliza la celebración en su máxima expresión, pero también por ser refrescante y tener estructura vivaz para acompañar muchos tipos de comida. Además, es un vino que está vivo en el recuerdo por los festejos de fin de año. Los Nature y Brut Nature suelen ser los más finos y delicados. Al ser un gran productor de vinos espumantes, acá la oferta es muy amplia, y los precios están muy en sintonía con la calidad embotellada. Quizás hay que guiarse más por el tiempo sobre lías en segunda fermentación. Se puede ir por uno más frutado, algún Charmat lungo, por ejemplo. Pero si prefieren la madurez y la complejidad de las levaduras, elegir los de método tradicional con más de 30 meses

sobre borras. Los espumosos rosé pueden ir un paso más allá por ser más originales y ostentar su aspecto (brillante y rosado) desde las copas.

Los vinos blancos también pueden ser ideales, porque acá suele hacer calor en San Valentín, y será necesario un vino que reviva el paladar con cada trago, pero no por contundente sino por refrescante. Recordar que están los aromáticos (Torrontés, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, etc.); que muchas veces remiten a notas florales; y los más austeros (Chardonnay, Semillon, Pinot Gris, etc.). Ambos pueden cumplir muy bien con el objetivo y lucirse con sushi, pescados y carnes blancas, o simplemente con una buena tabla de quesos.

Si el tinto es el preferido de la pareja, sin dudas el más seductor será el Pinot Noir, aunque cada vez hay más Malbec y hasta Cabernet Franc, de cuerpo liviano y ágil, capaces de acompañar una velada sin llamar la atención. Pero el Pinot Noir tiene algo que lo hace especial, por eso lo llaman “el rompe corazones”.

Por un lado, es un vino original por su escasez, y además es el protagonista del vino más caro del mundo (Domaine de la Romanée-Conti, Borgoña, Francia). En la Argentina hay muy buenos exponentes, sobre todo en Patagonia y Valle de Uco. Los más destacados suelen ser equilibrados y frescos, con un carácter frutal muy sutil (cerezas) y suaves especias. Sus taninos siempre son suaves e incipientes. Un vino delicado en aromas, sabores y texturas, que se puede disfrutar solo por copa o acompañando carnes y pastas de todo tipo. Evitar servirlo con algo dulce como chocolate porque romperá su armonía.

Pero hay un vino que asoma como la mejor opción; el rosado. Una de las categorías que más ha crecido y evolucionado últimamente en la Argentina. Las variedades no importan tanto como sí el estilo, y eso es fácil de apreciar antes de abrir la botella. Porque al ser transparente deja ver la tonalidad de su color; y cuánto más suave, más delicado será el vino. Obviamente hay botellas que parecen objetos de lujo, de precios altos (hasta con tapón de vidrio), pero también hay algunas muy buenas alternativas y con tapa a rosca. Los rosé además son ideales para animarse a elaborar tragos con vino.

### ***10 vinos para brindar de a dos***

#### **Acordeón Rosé 2021 Finca Ferrer, Gualtallary, Valle de Uco \$\$\$ (Ene2022)**

A partir de un original blend de Tempranillo (70%); para mostrar el costado español de la familia propietaria; y el resto de Pinot Noir, se elabora esta novedad que llega justo para disfrutar en verano. De aromas tan elocuentes como frutados, a frutillas y cerezas con toque de crema. Paladar amable y franco, con buen cuerpo y cierto graso, y final fresco y expresivo. Ideal beberlo refrescado.

**Puntos: 88**

**Pyros Appellation Chardonnay 2020**

**Bodega Pyros, Valle de Pedernal**

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$1200)**

De aromas frescos, con notas de copos de maíz. Buena fruta blanca y frescura tensa, voluptuoso y con cierta vivacidad. Hay carácter con dejos de lías, y si bien se siente la madurez de la cosecha, su final es refrescante. El 2021 se muestra más austero, con fuerza herbal y una frescura más marcada, propio de una cosecha más fría. Igualmente es un blanco muy expresivo que se luce en una línea de vinos que se destaca por su relación calidad-precio.

**Puntos: 89**

**Colomé Estate Torrontés 2021**

**Colomé, Valles Calchaquíes, Salta**

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$1200)**

Thibaut Delmotte sigue haciendo de las suyas en Colomé, y con este blanco se luce, no por elegancia, ya que no es el objetivo del cepaje emblemático argentino. Sino por sus expresiones. Es un blanco fresco y equilibrado dentro de su carácter floral impetuoso. De paladar limpio y ágil, también intenso y profundo. Un vino tan amplio en nariz como en boca que habla de una región y de un carácter único. Beber entre 2022 y 2024.

**Puntos: 91**

**Saurus Barrel Fermented Pinot Noir 2019**

**Familia Schroeder, San Patricio del Chañar, Neuquén**

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$2100)**

El trabajo que viene haciendo Leo Puppato con el Pinot Noir se ve reflejado en todos los exponentes que elabora, pero más en este, porque si bien no es el top de la bodega (Familia Schroeder), es el más completo. De aromas delicados y más frescos que el 2018, paladar franco y agradable, con taninos finos que resaltan su carácter frutal típico. De buen volumen y fluidez, llena la boca con gracia, y su final persistente se percibe equilibrado. Beber entre 2022 y 2024.

**Puntos: 91**

**Costa & Pampa Albariño 2020**

**Trapiche Costa & Pampa, Chapadmalal, Buenos Aires**

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$2300)**

El enólogo Ezequiel Ortego ha superado el desafío de lograr, no solo un buen blanco con este cepaje, sino un vino con carácter propio. En este 2020 hay muy buena tipicidad y frescura, con una fruta blanca austera y notas de levaduras. Buena acidez y cuerpo, con dejos florales, y algo cítrico sutil al final. Muy bien logrado, profundo, con agarre y personalidad. Beber entre 2022 y 2024.

**Puntos: 91**

**Insólito Riesling 2020**

**Puerta del Abra, Balcarce, Buenos Aires**

**\$\$\$\$ (Ene 2022 \$3500)**

La joven enóloga Delfina Pontaroli se tomó su tiempo, y logró un blanco de excepción, y lo demuestra hace (al menos) tres cosechas. Si bien es un vino liviano (11,2%) sus aromas son expresivos y en boca tiene mucha presencia. Fresco y con personalidad propia, de entrada, se percibe delicado y con cierta tensión. De paladar franco, con notas de frutas blancas y toque floral. Se nota que la variedad se adaptó muy bien al terruño de Balcarce. Beber entre 2022 y 2024.

**Puntos: 92**

**Enrico Blend de Malbec 2017**

**Casa Petrini, Tupungato, Valle de Uco**

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$3500)**

Bajo esta etiqueta; de gran significado para la familia Petrini; el joven Ariel Angelini concibe año tras año un vino diferente a todos, y que cambia con cada cosecha. El 2017 es un blend de Malbec provenientes de distintos sectores de la finca. El vino mantiene el estilo expresivo y vivaz, con buen cuerpo y un agarre tenso, algo suavizado por el paso del tiempo y la crianza (justa) en barricas. Un tinto ideal para lucirse en la mesa. Se hicieron solo 4000 botellas. Beber entre 2022 y 2025.

**Puntos: 91,5**

**Rosell Boher Grande Cuvée Millésimée 2017**

**Rosell Boher, Valle de Uco**

**\$\$\$\$\$ (Ene2022 \$6000)**

Alejandro "Pepe" Martínez vuelve a ser protagonista con sus mejores burbujas, un vino que elabora desde 1999 y que refleja el espíritu del año. Blend de Pinot Noir (85%) con toque de Chardonnay (15%), y más de 40 meses sobre sus lías, manteniendo la costumbre y el estilo, más allá de la influencia de la cosecha. Fresco y de buen volumen, con burbujas finas que resaltan su carácter frutal amable. De trago lago y profundidad con dejos de membrillo. Beber entre 2022 y 2025.

**Puntos: 93**

**Domaine Nico La Savante Pinot Noir 2017**

**Domaine Nico, Valle de Uco, Gualtallary**

**\$\$\$\$\$ (Ene2022 \$6800)**

Laura Catena sigue enfocada en los vinos de parcela y junto al enólogo Roy Urvieta ha desarrollado una línea entera dedicada al Pinot Noir. Este nace a 1450msnm y presenta aromas delicados y típicos, algo maduros propios de la añada. La madera bien integrados aporta texturas muy sedosas. De entrada, refrescante, con notas de cerezas, especias y cierta terrosidad. No solo está apoyado en la fruta sino también en los taninos finos y elegantes. Beber entre 2022 y 2025.

**Puntos: 93**

**Susana Balbo Signature Limited Edition Torrontés de Raíz Naranja 2019**

**Susana Balbo, Paraje Altamira, Valle de Uco**

**\$\$\$\$\$ (Ene2022 \$9550)**

Susana Balbo vuelve a innovar con Torrontés, aprovechando su gran conocimiento y la nueva viña que ella misma creó en Altamira a partir de plantines seleccionados. Con la ayuda del enólogo Gustavo Bertagna lograron una re interpretación del varietal. De buen volumen, denso y floral, algo cremoso, de sabores profundos y muy buena frescura, con final de membrillo. Fermentado en un ánfora con racimo entero, una maceración muy corta, y un año y medio en barricas usadas. Beber entre 2022 y 2024.  
**Puntos: 92**

### **Equilibrados y frescos: 10 nuevos vinos salteños para disfrutar en verano**

<http://www.fabricioportelli.com/equilibrados-y-frescos-10-nuevos-vinos-saltenos-para-disfrutar-en-verano/>

Sin perder la fuerza original de los vinos del valle de Cafayate, varios de los nuevos exponentes son ideales para conocer y disfrutar en esta época del año

<https://www.infobae.com/tendencias/2022/02/13/equilibrados-y-frescos-10-nuevos-vinos-saltenos-para-disfrutar-en-verano/>

### **Ene2022**

Radio Mitre: <http://www.fabricioportelli.com/radio-mitre-vinos-saltenos/>

### **Oct2021**

### **Primavera: La Estación de los Vinos Refrescantes**

<http://www.fabricioportelli.com/primavera-la-estacion-de-los-vinos-refrescantes/>

El momento y la ocasión de consumo son tan importantes como la calidad del vino a la hora de elegir cuál descorchar. Básicamente porque el consumidor forma su opinión sobre una etiqueta en particular relacionando muchas variables más allá de la calidad: estado de ánimo, ambiente, compañía, comida, estilo, precio (si les tocó comprar la botella), etc. Es decir que en la famosa conclusión del “me gusta o no me gusta” intervienen muchos otros factores, siendo el análisis del aspecto cualitativo apenas, uno más. Es por ello que la primavera es la estación de los vinos refrescantes, así como en el verano ganan más los tragos con vinos y los espumosos, en otoño los tintos más amables y en invierno los más concentrados.





Valeria G. Castex

¿Cuáles son los vinos refrescantes? Principalmente los vinos jóvenes del año, sobre todo blancos y rosados. Pero también algunos varietales blancos y los white-blends tan de moda. Los rosados pueden ser del año anterior, sobre todo si es un vino con ciertas pretensiones, ya que seguramente mantendrá su perfil vivaz, pero no por mucho más tiempo. Los naranjos son otra de las categorías que bien pueden descubrirse en primavera; blancos vinificados como tintos, adquiriendo mayor estructura y un aspecto ambarino-cobrizo (de ahí su denominación). Los frisantes y espumosos siempre están ahí, y también cada vez son más los “tintos livianos”, de texturas incipientes y acidez marcada, ideales para servir bien frescos.

Estos son, sin dudas, los mejores vinos para conocer cuando el tiempo lindo asoma y disfrutar al aire libre se vuelve la opción más deseada. No se trata de ocasiones sofisticadas ni de comidas elegantes sino todo lo contrario. Son situaciones relajadas en el que la comida y el vino deben estar en la misma sintonía. Al aire libre puede haber o no mesa (lona en el piso), y nadie estará pendiente del mantel y los cubiertos, pero sí de pasarla bien. Picando algo rico, frugal y era informal. Así tienen que ser los vinos que se sirvan. Y más allá que la heladera esté cerca, lo mejor es poner las botellas (todas) en un balde con agua y hielo para que cada cual se sirva directo de ahí. De esta manera el vino llegará a las copas (pueden ser vasos también) bien frappé. Y no importa, porque al aire libre el vino pierde rápidamente temperatura, por lo tanto, mejor servir frío que natural. Incluso el que guste, puede agregarle un hielo (pequeño) para mantener la frescura del vino.

La diversidad que ofrece el vino argentino es tan amplia que hay para todos los gustos y los bolsillos. Intentar ofrecer (o llevar si es el caso) diversidad. Mejor dos botellas diferentes que dos del mismo vino, salvo que haya más de diez invitados. Ahí si se justifica para que todos puedan disfrutar el mismo vino, ya que una botella alcanza para servir 7 u 8 copas. Y en este caso no hay una progresión, porque se trata de vinos que comparten frescura y estructura. Por lo tanto, los espumosos, blancos y rosados pueden salir al mismo tiempo e intercalarse a gusto del invitado. Quizás el tinto sí dejarlo para el final, aunque si se trata de uno a base de uva Criolla o un Pinot Noir joven, también se puede servir al principio.

## **12 vinos para conocer en primavera**

### **La Celia Rosé 2021**

89 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/la-celia-rose-2021/>

### **Los Cardos Chardonnay 2020**

88,5 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/los-cardos-chardonnay-2020/>

**Tintillo 2020**

89,5 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/tintillo-2020/>

**Puna 2600 Torrontés Dulce 2019**

90 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/puna-2600-torrontes-dulce-2019/>

**Demencial Pedernal Pinot Noir 2020**

89,5 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/demencial-pedernal-pinot-noir-2020/>

**Escorihuela Gascón Gran Rosé 2020**

88,5 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/escorihuela-gascon-gran-rose-2020/>

**Casa Boher Finca Alto Agrelo Viognier 2021**

91 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/casa-boher-finca-alto-agrelo-viognier-2021/>

**Marcelo Pelleriti Signature Blanc de Noir 2020**

90 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/marcelo-pelleriti-signature-blanc-de-noir-2020/>

**El Esteco Old Vines Criolla 2018**

90 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/el-esteco-old-vines-criolla-2018/>

**Cadus Signature Series Pinot Noir 2019**

91 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/cadus-signature-series-pinot-noir-2019/>

**Hermandad Winemaker Series Single Vineyard Pinot Noir 2019**

90,5 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/hermandad-winemaker-series-single-vineyard-pinot-noir-2019/>

**BBBV Corte de Blancas 2018**

91 Puntos

<http://www.fabricioportelli.com/bbbv-corte-de-blancas-2018/>

Radio Mitre:

<http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-radio-mitre-semana-del-torrontes/>



**Jul2021**

**Vinos & Amigos, qué gran maridaje**

<http://www.fabricioportelli.com/vinos-dia-del-amigo/>

Llega el 20 de julio y, más allá de las restricciones que impone la pandemia, hay ganas de celebrar. Quizás esta vez tampoco sea una gran juntada porque hay que seguir cuidándose, pero por qué no hacer varias reuniones con los diferentes grupos de amigos. Al aire libre, con protocolos, también se puede brindar por la amistad.

Hay que aprovechar toda la movida que hay en bares y restaurantes, también las ofertas que se multiplican en los puntos de venta vínicos de todo el país, fomentados por las bodegas.

Por lo tanto, se puede pensar en muchas alternativas para juntarse y brindar con y por los amigos, incluso puede ser virtual. Ahora bien, más allá de la importancia de las personas con quien compartirlo, el vino es el mejor aliado para sellar a fuego ese encuentro. Porque como ninguna otra bebida se acopla a cualquier tipo de situación gastronómica, y obviamente comidas. Además, un vino está pensado para que dure, que acompañe un momento de charla. Obviamente si la idea es juntarse de a dos, con una botella alcanza y sobra. Pero no debe ser cualquiera, sino una especial. Pensada en función al otro, pero también a la situación de descorche. Porque si bien el vino es uno de los regalos más prácticos y significativos a la hora de agasajar a un ser querido, acá se trata de compartir un momento con amigos, y tratar que sea inolvidable.

Si es un grupo, lo ideal es pensar en varias etiquetas diferentes, imaginando la progresión, ya sea una picada, empanadas, asado o una comida más elaborada, siempre es más divertido descorchar varios vinos. Porque con cada uno empieza una nueva ronda de charla y recuerdos. Al ser un gran país productor, el origen o el hacedor de un vino puede generar muchos comentarios, sobre viajes o visitas. También polémicas sobre los gustos, un tema indiscutible, ya que los gustos son personales, aunque la calidad si es mensurable y, por consiguiente, se puede discutir.

Claro que hay otras variables que influyen, el estilo, la cosecha, el formato (sea botella, bag in box o lata), y tantas cosas que solo el vino es capaz de revelar.

Por eso, a la hora de elegir qué vino compartir con amigos, hay que recordar estos aspectos importantes, más allá que (lamentablemente) la mayoría elije (porque es lo que puede) por el precio. Pero no importa, porque hay muy buenos vinos en todos los segmentos cualitativos. Solo hay que pensar en los amigos, en la ocasión, y elegir uno o varios vinos para sellar un encuentro inolvidable.

## **10 vinos para brindar por y con amigos**

### ***La Celia Elite Malbec 2019***

La Celia, La Consulta, Valle de Uco

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Jun2021 \$990)

La dedicación de la enóloga Andrea Ferreyra en este vino se percibe. Es un vino que tiene una historia para contar, pioneros en la zona. Sus aromas son frescos y su paladar franco, con fruta y fluidez, y una frescura integrada. Las suaves notas ahumadas de la crianza conviven con el carácter equilibrado de este vino que estrena cosecha. Beber entre 2021 y 2023.

**Puntos: 90**

“Porque la fidelidad en la amistad también es necesaria, como este Malbec que siempre estará allí, con su amabilidad y expresión listo para ser disfrutado.”

### ***Ferus Malbec 2019***

Falasco Wines, Valle de Uco

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Jul2021 \$1050)

Malbec fluido y frutado, que habla del cepaje y algo también de su origen. De paladar franco y trago mordiente por sus taninos aún vibrantes. Voluptuoso, con fuerza y paso amable, bien apoyado en las frutas rojas y especias. Y si bien se lo percibe ágil, unos meses más en botella le van a otorgar más armonía y profundidad a su paso por boca.

**Puntos: 89,5**

“Porque es una novedad y un Malbec que lo dice todo desde la primera copa, no se guarda nada.”

### ***Casa Boher Cabernet Sauvignon 2019***

Rosell Boher, Los Árboles, Valle de Uco

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Jul2021 \$1100)

Aromas classy, pero equilibrados, y paso amable con notas de fruta madura y crianza. Es fluido con armonía, y si bien se siente la madera nueva junto a la fruta roja madura, las texturas sedosas con cierta intensidad hablan de un Cabernet Sauvignon delicado. Es un tinto con muy buena frescura y agarre, de carácter sutil, más apoyado en la fruta que en las especias y en los dejos vegetales. Beber entre 2021 y 2025.

**Puntos: 90,5**

“Porque la nueva cosecha acaba de llegar, y el Cabernet Sauvignon bien logrado siempre es un vino fiel y leal, como los vinos de esta casa.”

***Tomero Single Vineyard Syrah 2018***

Bodega Vistalba, Valle de Uco, Mendoza

\$ – \$\$ – \$\$\$ – ~~\$\$\$\$~~ – \$\$\$\$\$ (Jul2021 \$1550)

Elaborado desde siempre con uvas propias de la Finca Don Antonio, ahora la etiqueta pone el foco en esta característica de provenir de un viñedo. De aromas intensos a frutas negras y especias, con suaves toques de crianza. En boca es fresco y fluido, con buen cuerpo y fluidez. Es franco y levemente ahumado, de paladar moderno, con gracia en su perfil frutal diferente. Beber entre 2021 y 2023.

**Puntos: 90**

“Porque es una variedad no muy difundida, y con un carácter propio, que acá se puede apreciar tan bien como disfrutar.”

***Marcelo Pelleriti Signature Chardonnay 2018***

Marcelo Pelleriti Wines, Valle de Uco

\$ – \$\$ – \$\$\$ – ~~\$\$\$\$~~ (Jun2021\$1650)

Su aspecto intenso y brillante anticipa un blanco de buen cuerpo. Y si bien su carácter frutal es austero y con cierta madurez, la frescura le permite ser vivaz y equilibra muy bien su potencia. Es un blanco para tomar (mejor decantado) o para guardar. Beber entre 2021 y 2022.

**Puntos: 90**

“Porque la amistad es un compromiso firmado por los sentimientos, como este vino blanco de autor que, además, lleva su firma.”

***The President's Blend 2018***

Bodega Escorihuela Gascón, Valle de Uco, Mendoza

\$ – \$\$ – \$\$\$ – ~~\$\$\$\$~~ (Jun2021 \$3400)

Combinando Malbec con toque de Syrah (5%) de El Cepillo; la finca preferida de Matías Ciciani Soler, el joven winemaker de la casa; y algo de Cabernet Sauvignon (10%) de San José, nace una nueva cosecha de este blend argentino icónico. De aromas

expresivos y buen volumen, se lo siente y moderno, con la madera nueva que asoma, pero se nota se va a ir integrando con el correr de los meses. Hay frutas rojas y de baya, y hasta algo floral de violetas, con toque de especias del Syrah. De buen músculo y trago amplio, con más botella va a ganar equilibrio y complejidad. Beber entre 2021 y 2025.

**Puntos: 92,5**

“Porque a veces hay que recurrir a un blend que todos escuchen, y al cual todos le presten atención a su mensaje.”

### ***Imperfecto Malbec 2015***

Tres14, Gualtallary, Valle de Uco

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Jul2021 \$4000)

Este vino de autor de Daniel Pi ya se ha consagrado como uno de los vinos de culto más buscados de la Argentina. Un Malbec con toque de Cabernet Franc (3%), ambos de Gualtallary. Se nota la mano del autor, porque es un Malbec carnoso y consistente, con taninos incipientes, todavía con texturas vivas más allá de a fruta negra ya muestra algo de madurez. Expresivo y franco, con dejos especiados frescos y final persistente. Tiene más vida por delante y puede seguir ganando complejidad, más allá de estar pasando por un gran momento. Beber entre 2021 y 2025.

**Puntos: 92**

“Por ser un vino de autor y partida limitada, eso lo hace difícil de conseguir y exclusivo, más allá del mensaje subliminal de su nombre.”

### ***Salentein Primus Cabernet Sauvignon 2015***

Bodegas Salentein, Valle de Uco, Tunuyán

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Jul2021 \$4300)

Desde la cosecha 2012 con la que debutó este cepaje en la línea, que este vino no para de acumular reconocimientos. Se sabe que es la uva que desvela al hacedor, que ha logrado en 2015 un tinto sumamente equilibrado y expresivo, de aromas elegantes y paladar franco. Voluptuoso, con taninos muy finos pero firmes que aportan estructura y un final persistente en el que se aprecia lo mejor del roble. Beber entre 2021 y 2025.

**Puntos: 93**

“Porque a veces al primer amigo, a ese que se mantiene toda la vida, hay que agasjarlo con un primer gran vino.”

### ***Talud Cabernet Franc 2019***

Casa Petrini, Tupungato, Valle de Uco

\$ – \$\$ – \$\$\$ – ~~\$\$\$\$~~ – \$\$\$\$\$ (Jul2021 \$4500)

En la bodega están muy entusiasmados con este vino, es algo que habla de la evolución que sienten y ven día a día con sus vinos, y ellos son los que más saben de ellos. Es un vino que llama la atención más por la sutileza de su carácter que por su impacto. Este flamante Talud camina más por la fluidez y la delicadeza. Sutil, y con una tipicidad que se insinúa más de lo que se evidencia. De buen volumen, con agarre fino y paladar no muy profundo, joven y con la frescura integrada. Lo carnosos que le falta lo reemplaza muy bien con los taninos finos. Y si bien mantiene el estilo del hacedor (Ariel Angelini) y cierto carácter de lugar, será un desafío para Talud, porque era el vino más “clásico y corpulento” de la casa. Se nota que es el principio de un camino hacia algo muy especial, como lo son los Malbec Roca Volcánica e Imán. Beber entre 2021 y 2023.

**Puntos: 92**

“Por ser una novedad y de una cepa que sigue haciendo mucho ruido y, además, es un vino que inaugura una etapa en la bodega.”

### ***Puna Gran Reserva Malbec 2018***

Bodega Puna, Cachi, Salta

\$ – \$\$ – \$\$\$ – ~~\$\$\$\$~~ – \$\$\$\$\$ (Jul2021 \$4800)

El bajo rendimiento (3000 kg/ha) y la juventud de las viñas (9 años) se suman al carácter del lugar, dándole al vino una intensidad en aromas y sabores muy atractiva. Una vez más Luis Asmet (enólogo) ha logrado solo 3500 botellas de este Malbec de extrema altura calchaquí, pero con toque internacional, ya que cuenta con la ayuda de su amiga y experta internacional en vinos, María Isabel Mijares. Es expresivo y amplio, con buena madurez de fruta y más frescura que la cosecha 2017. Voluptuoso y con las notas de crianza (24 meses en roble francés y americano) que conviven con las frutas rojas y especias. También algo vegetal fresco, propio de la fuerza del terruño. De trago profundo, es un vino que va a seguir evolucionando bien en la estiba. Beber entre 2021 y 2024.

**Puntos: 91,5**

“Porque la intensidad y el equilibrio en este vino son tan elocuentes como en una relación entre amigos.”

## NOTAS DE CATA

**Abr2022**

### **Altupalka Malbec-Malbec 2015**

<http://www.fabricioportelli.com/altupalka-malbec-malbec-2015/>



### ***Altupalka Malbec-Malbec 2015***

**Bodega Altupalka, Salta**

**\$\$\$\$ (Abr2022 \$2600)**

Elaborado a partir de un blend de alturas; 65% Malbec de Molinos, a 2590 msnm. y 35% Malbec de Cafayate, a 1750 msnm. Este le aporta frescura y fruta, mientras que el otro suma su concentración natural. Voluptuoso y con su fuerza armonizada por el paso del tiempo. De paladar amable y profundo, con frutas maduras, hierbas y dejos ahumados. Para descorchar o seguir guardando. Beber entre 2022 y 2025.

**ALTUPALKA MALBEC-MALBEC 2015**

**90.5PUNTOS**



## **Tierra Árida Malbec 2019**

<http://www.fabricioportelli.com/tierra-arida-malbec-2019/>



### ***Tierra Árida Malbec 2019***

**Finca La Elvira, Valle de Cafayate, Salta**

**\$\$\$ (\$650 Abr2022)**

De esta pequeña bodega artesanal llega un puro Malbec elaborado con uvas provenientes de Corralito, en el Valle de Cafayate. De aromas expresivos, maduros y especiados. En boca es fluido, de paladar franco, ya que la fruta madura y las especias son protagonista, y sus taninos marcan su paso ligero por boca.

**TIERRA ÁRIDA MALBEC 2019**

**88PUNTOS**

### **Cellarius Malbec 2018**

<http://www.fabricioportelli.com/cellarius-malbec-2018/>



### **Cellarius Malbec 2018**

**Bodega Isasmendi, Cachi, Salta**

**\$\$\$\$ (\$2200 Abr2022)**

Elaborado por miembros de una de las familias más tradicionales de Salta, este Malbec se mantiene joven a pesar de sus cuatro años. De aromas frutados, con buena concentración y taninos algo firmes. La frescura equilibra la calidez del vino, propia de la altura, con dejes herbales que levantan el final de boca. Beber entre 2022 y 2023.

### **Altobelli Malbec 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/altobelli-malbec-2020/>



### ***Altobelli Malbec 2020***

**Familia Altobelli, Animaná, Salta**

**\$\$\$ (\$850 Abr2022)**

De una pequeña bodega familiar y con uvas de altura (1750m) llega este Malbec joven. De aromas cálidos y frutados, paladar fluido y trago ágil, pero bien expresivo. Porque están la fruta roja y las especias frescas, bien acompañadas por ciertos dejes tostados. Ideal para acompañar carnes asadas o las típicas empanadas salteñas.

ALTOBELLI MALBEC 2020

88PUNTOS

### **Piattelli Vineyards Reserve Malbec-Tannat 2019**

<http://www.fabricioportelli.com/piattelli-vineyards-reserve-malbec-tannat-2019/>



### ***Piattelli Vineyards Reserve Malbec-Tannat 2019***

**Piattelli Vineyards, Cafayate, Salta**

**\$\$\$\$ (\$1500 Abr2022)**

Manteniendo el perfil de vinos de la casa, modernos y con mucha expresión de fruta, este blend de Malbec y Tannat es una alternativa al varietal más famoso de Argentina. Porque los aromas son de frutas rojas y especias, pero en boca se suman los taninos firmes del NOA, todo con un final de crianza amable y persistente. Beber entre 2022 y 2024.

PIATTELLI VINEYARDS RESERVE MALBEC-TANNAT 2019  
90PUNTOS

### **Amalaya Blanco de Corte 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/amalaya-blanco-de-corte-2020/>



#### ***Amalaya Blanco de Corte 2020***

**Bodega Amalaya, Cafayate, Salta**

**\$\$\$ (Abr2022 \$800)**

Este blend de Torrontés con toque de Riesling es famoso desde hace tiempo por su carácter y originalidad. De aromas frescos y florales, paladar franco y refrescante, con buena profundidad y muy expresivo. Ideal para disfrutar bien frío, y de excelente relación calidad-precio.

AMALAYA BLANCO DE CORTE 2020  
88.5PUNTOS

### **Amalaya Malbec 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/amalaya-malbec-2020/>



***Amalaya Malbec 2020***

**Bodega Amalaya, Valle de Cafayate, Salta**

**\$\$\$ (Abr2022 \$990)**

Aromas de buena intensidad y con la carga de fruta y vegetales típicos del NOA, algo cálido y potente, también especiado y con texturas leve pastosas, un vino con carácter. Beber entre 2022 y 2023.

AMALAYA MALBEC 2020

89.5 PUNTOS

***Amalaya Gran Corte Barrel Selection 2020***

<http://www.fabricioportelli.com/amalaya-gran-corte-barrel-selection-2020/>



***Amalaya Gran Corte Barrel Selection 2020***

**Bodega Amalaya, Valle de Cafayate, Salta**

**\$\$\$\$ (Abr2022 \$2400)**

Original combinación de Malbec con Cabernet Franc y Tannat. De buena expresión, algo fluid y con taninos pastosos, con cierta frescura y no tan profundo ni carnosos como el Malbec, pero con buen carácter y fuerza de lugar. Beber entre 2022 y 2024.

AMALAYA GRAN CORTE BARREL SELECTION 2020

89PUNTOS

***Altupalka Malbec, Tannat 2020***

<http://www.fabricioportelli.com/altupalka-malbec-tannat-2020/>



***Altupalka Malbec, Tannat 2020***

**Bodega Altupalka, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$ (Abr2022 \$2200)**

Tinto de buena fruta, con la acidez sostenida. Y si bien su trago no es muy profundo, sus texturas firmes aportan gracia y carácter. De paladar franco, con la personalidad del lugar y de ambas cepas, que provienen de Molinos y Cafayate. Beber entre 2022 y 2024.

ALTUPALKA MALBEC, TANNAT 2020  
90PUNTOS

***Altupalka Malbec-Malbec 2015***

<http://www.fabricioportelli.com/altupalka-malbec-malbec-2015/>



***Altupalka Malbec-Malbec 2015***

**Bodega Altupalka, Salta**

**\$\$\$\$ (Abr2022 \$2600)**

Elaborado a partir de un blend de alturas; 65% Malbec de Molinos, a 2590 msnm. y 35% Malbec de Cafayate, a 1750 msnm. Este le aporta frescura y fruta, mientras que el otro suma su concentración natural. Voluptuoso y con su fuerza armonizada por el paso del tiempo. De paladar amable y profundo, con frutas maduras, hierbas y dejos ahumados. Para descorchar o seguir guardando. Beber entre 2022 y 2025.

ALTUPALKA MALBEC-MALBEC 2015

90.5PUNTOS

### **Altupalka Sauvignon Blanc Extremo 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/altupalka-sauvignon-blanc-extremo-2020-2/>



### ***Altupalka Sauvignon Blanc Extremo 2020***

**Bodega Altupalka, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$ (Abr2022 \$1800)**

Hay mucho carácter de lugar en este blanco, de aromas intensos a arvejas secas con algo especiado. Paladar franco y buena frescura, tiene personalidad, con leves dejos vegetales sobre un final refrescante que equilibra su toque maduro.

ALTUPALKA SAUVIGNON BLANC EXTREMO 2020

90PUNTOS

### **Colomé Estate Malbec 2019**

<http://www.fabricioportelli.com/colome-estate-malbec-2019/>



### ***Colomé Estate Malbec 2019***

Bodega Colomé, Alto Valle Calchaquí, Salta

\$\$\$\$ (Mar2022 \$2100)

Malbec de aromas expresivos con dejos de frutas rojas y especias, jugoso, pero también algo pasto, no muy profundo en sus sensaciones de fruta. Más apoyado en las texturas y el carácter especiado, de final generoso. Beber entre 2022 y 2024.

COLOMÉ ESTATE MALBEC 2019

90PUNTOS

### **Colomé Lote Especial Malbec 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/colome-lote-especial-malbec-2020/>

### ***Colomé Lote Especial Malbec 2020***

Bodega Colomé, Alto Valle Calchaquí

\$\$\$\$ (Mar2022 \$2350)

Aromas de buena intensidad y paladar franco, con fuerza, frutas negras con toques herbales, y dejos ahumados, hay fuerza y carnosidad y remite a lo salvaje del lugar, un vino con su potencia bien llevada y buen potencial. Beber entre 2022 y 2025.

COLOMÉ LOTE ESPECIAL MALBEC 2020

91PUNTOS



## **Colomé Auténtico Malbec 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/colome-autentico-malbec-2020/>



### ***Colomé Auténtico Malbec 2020***

**Bodega Colomé, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$ (Mar2022 \$2900)**

Aromas no muy expresivos, pero amables, con dejos de frutas rojas leves confitadas, buena frescura, con fluidez y taninos granulados, buena fruta suave en el final de boca, con hierbas y especias. Un tinto franco de lugar. Beber entre 2022 y 2023.

COLOMÉ AUTÉNTICO MALBEC 2020  
90.5PUNTOS

### **Colomé 1831 Oldest Vines Malbec 2018**

<http://www.fabricioportelli.com/colome-1831-oldest-vines-malbec-2018/>

### ***Colomé 1831 Oldest Vines Malbec 2018***

**Bodega Colomé, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$\$ (Mar2022 \$6400)**

Aromas classy, fruta madura con dejos fenólicos, cuero y especias, la fruta ya pasó y domina la crianza, con los taninos algo firmes, hay profundidad, pero un carácter de lugar muy maquillado con la crianza.

COLOMÉ 1831 OLDEST VINES MALBEC 2018  
91PUNTOS

### **Amauta Absoluto Torrontés 2021**

<http://www.fabricioportelli.com/amauta-absoluto-torrontes-2021/>

#### ***Amauta Absoluto Torrontés 2021***

**Bodega El Porvenir de Cafayate, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$ (Mar2022 \$1700)**

Blanco de buen volumen y una acidez sostenida, con toda la expresión del varietal. Paladar bien floral, también frutado, muy bien logrado. De trago limpio, vivaz y cítrico final.

### **Amauta Absoluto Cabernet Sauvignon 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/amauta-absoluto-cabernet-sauvignon-2020/>

#### ***Amauta Absoluto Cabernet Sauvignon 2020***

**Bodega El Porvenir de Cafayate, Valle de Cafayate, Salta**

**\$\$\$\$ (Mar2022 \$1700)**

Tintos generosos y cálido con buena fluidez y firmezas en su paso por boca. De paladar franco y muy expresivo, bien del NOA. Cargado en sus sabores, con algo de confituras de frutas rojas y especias que aportan personalidad. Beber entre 2022 y 2023.

AMAUTA ABSOLUTO CABERNET SAUVIGNON 2020

89PUNTOS

### **Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Tannat 2018**

<http://www.fabricioportelli.com/laborum-single-vineyard-finca-el-retiro-tannat-2018/>



### **Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Tannat 2018**

**Bodega El Porvenir de Cafayate, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$ (Mar2022 \$2800)**

Sus aromas lácticos hablan de la crianza, pero también ofrece notas de frutas rojas maduras. Con buen cuerpo y texturas firmes que resaltan los ahumados secos del roble, con algo de cuero y dejo animal en su final. Tiene carácter en sus expresiones. Beber entre 2022 y 2025.

LABORUM SINGLE VINEYARD FINCA EL RETIRO TANNAT 2018  
90PUNTOS

### **Laborum Single Vineyard Finca Río Seco Malbec 2019**

<http://www.fabricioportelli.com/laborum-single-vineyard-finca-rio-seco-malbec-2019/>

***Laborum Single Vineyard Finca Río Seco Malbec 2019***

**Bodega El Porvenir de Cafayate, Alto Valle Calchaquí, Salta**

**\$\$\$\$ (Mar2022 \$2800)**

De aromas no muy expresivos y algo fenólicos, con buena fluidez y taninos que se agarran. Algo suelto en su paso por boca, con leves notas de frutas rojas y especias. Su gracia pasa por la agilidad en boca. Beber entre 2022 y 2024.

LABORUM SINGLE VINEYARD FINCA RÍO SECO MALBEC 2019  
90PUNTOS

### **Altupalka Sauvignon Blanc Extremo 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/altupalka-sauvignon-blanc-extremo-2020/>



**Altupalka Sauvignon Blanc Extremo 2020**

**Bodega Altupalka, Altos Valles Calchaquíes**

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$1600)**

Alejandro Martorell, propietario de la casa, apostó desde el vamos al carácter extremo de altura de este cepaje. Un vino con personalidad propia, con notas de arvejas secas y aromas tan intensos como especiados. Paladar franco, con buena frescura y leves dejos vegetales sobre el final con toque maduro. Beber entre 2022 y 2024.

ALTUPALKA SAUVIGNON BLANC EXTREMO 2020  
90PUNTOS  
PUNTUACIÓN DE LOS LECTORES: (2 VOTOS)  
8.

**Almandino Malbec 2019**

<http://www.fabricioportelli.com/almandino-malbec-2019/>

<b>Almandino</b>	<b>Malbec</b>	<b>2019</b>
<b>Bodega Dal Borgo, Cafayate</b>		

**\$\$\$\$ (Ene2022 \$2200)**

Si bien se trata de un Malbec con fuerza y potencia, también ostenta una fluidez con agarre que resulta expresivo y vivaz. Incluso con su carácter algo maduro, típico de la zona; todos sus componentes se muestran equilibrados. Servirlo refrescado es una gran opción para acompañar un asado. Beber entre 2002 y 2024.

ALMANDINO MALBEC 2019  
90PUNTOS

**Quara Reserva Bonarda 2018**

<http://www.fabricioportelli.com/quara-reserva-bonarda-2018/>

**Quara Reserva Bonarda 2018**

**Finca Quara, Cafayate, Salta**

**\$\$\$ (Ene2022 \$520)**

Este cepaje tan arraigado en la Argentina también demuestra su plasticidad con este exponente del NOA. De aromas expresivos y buen cuerpo, pero con mucha fluidez en su paso por boca. Su carácter frutal generoso con leves toques de madera se percibe nítido y agradable, y sus taninos incipientes invitan a otro trago.

QUARA RESERVA BONARDA 2018

88.5PUNTOS

**Colomé Estate Torrontés 2021**

<http://www.fabricioportelli.com/colome-estate-torrontes-2021/>

***Colomé Estate Torrontés 2021***

Colomé, Valles Calchaquíes, Salta

\$\$\$\$ (Ene2022 \$1200)

Tibaut Delmotte sigue haciendo de las suyas en Colomé, y con este blanco se luce, no por elegancia, ya que no es el objetivo del cepaje emblemático argentino. Sino por sus expresiones. Es un blanco fresco y equilibrado dentro de su carácter floral impetuoso. De paladar limpio y ágil, también intenso y profundo. Un vino tan amplio de nariz como en boca que habla de una región y de un carácter único. Beber entre 2022 y 2024.

COLOMÉ ESTATE TORRONTÉS 2021

91PUNTOS

PUNTUACIÓN DE LOS LECTORES: (1 VOTO)

9.1

**Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Torrontés 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/laborum-single-vineyard-finca-el-retiro-torrontes-2020/>

**Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Torrontés 2020**

El Porvenir de Cafayate, Salta

\$\$\$\$ (Ene2022 \$1800)

El enólogo Paco Puga ha encontrado la manera de poder expresar diferentes estilos de Torrontés en cada viñedo de la bodega. Acá hay un blanco con buen volumen y carácter de flores blancas. Paladar limpio y franco, con la frescura integrada y sus texturas vivaces. Se mantiene fresco y con gracia.

LABORUM SINGLE VINEYARD FINCA EL RETIRO TORRONTÉS 2020

### **Puna Sauvignon 2600 Blanc 2020**

<http://www.fabricioportelli.com/puna-sauvignon-2600-blanc-2020/>

Inicio

Vinos



### ***Puna Sauvignon 2600 Blanc 2020***

**Bodega Puna, Cachi, Altos Valles Calchaquíes**

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Nov2021 \$900)

El Sauvignon Blanc se da muy bien en las alturas extremas del NOA, porque no solo adquiere un carácter distintivo, sino que mantiene la frescura y gracia típica del cepaje. Es un blanco de buen cuerpo, con vivacidad y muy expresivo. Leves notas vegetales y florales, combinadas con fuerza. De paladar amplio y franco, ideal para la mesa o para disfrutar por copa.

PUNA SAUVIGNON 2600 BLANC 2020

90PUNTOS

90PUNTOS

### **Puna 2600 Torrontés Dulce 2019**

<http://www.fabricioportelli.com/puna-2600-torrontes-dulce-2019/>



### ***Puna 2600 Torrontés Dulce 2019***

Bodega Puna, Cachi, Altos Valles Calchaquíes

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Oct2021 \$925)

Sorprende como mantiene su frescura y expresión, de trago ágil y muy expresivo, paso consistente y una gran tipicidad. De aromas bien florales y un paladar rico en frutas y flores, con todo bien integrado. Partida limitada y solo 32 gr az/l, resulta ideal para disfrutar por copa o acompañando ensaladas que combinen hojas verdes y frutas.

PUNA 2600 TORRONTÉS DULCE 2019

90PUNTOS

PUNTUACIÓN DE LOS LECTORES: (1 VOTO)

9.0

### ***Colomé El Arenal Single Vineyard Malbec 2019***

<http://www.fabricioportelli.com/colome-el-arenal-single-vineyard-malbec-2019/>

### ***Colomé El Arenal Single Vineyard Malbec 2019***

Bodega Colomé, Payogasta, Altos Valles Clachaquíes

\$ – \$\$ – \$\$\$ – \$\$\$\$ (Abr2021 \$2500)

Es lo más nuevo de la bodega, un Lote Especial que creció y se convirtió en un joven Single Vineyard, pero que sorprende por su trago equilibrado, más allá de la fuerza que proporciona la altura. Sus aromas son intensos y equilibrados al mismo tiempo. Paladar franco y cálido, muy generoso en sus expresiones frutales, con taninos incipientes y un final a pura hierbas y especias, pero siempre detrás de la fruta. La crianza ni se siente, solo aporta voluptuosidad y fineza a sus texturas. Resulta profundo y joven, pero se nota tiene buen potencial. Beber entre 2021 y 2025.



Valeria G. Castex

COLOMÉ EL ARENAL SINGLE VINEYARD MALBEC 2019

91PUNTOS

PUNTUACIÓN DE LOS LECTORES: (0 VOTOS)

### VIDEOS DE CATA

#### Mar2022

- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-quara-reserva-bonarda-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-almandino-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-tierra-arida-malbec-2019/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-gata-flora-tannat-2017/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-cellarius-malbec-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-el-tapao-del-cese-cabernet-sauvignon-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-tukma-reserva-cabernet-sauvignon-2018/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-altobelli-malbec-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-el-aleado-torrentes-2020/>
- <http://www.fabricioportelli.com/winexplorers-portelli-app-2022-puna-2600-malbec-2020/>

### News

#### Abr2022

- <http://www.fabricioportelli.com/bodega-amalaya-arte-urbano/>

#### **Arte urbano para celebrar el mes del Malbec**

Los murales al aire libre iluminan el paisaje urbano e invitan a detenerse, a elevar la mirada y contemplar. En abril, **Bodega Amalaya** eligió una propuesta artística para rendir homenaje a la cepa insignia de la Argentina que se plasmó en un impactante mural para celebrar el mes del Malbec.



La obra está situada en la avenida Juan B. Justo esquina Castillo, en el barrio de Villa Crespo, y su colorida impronta se suma a los festejos alrededor de las distintas ciudades del mundo. Desde el 17 de abril de 2011 se celebra el Día Mundial del Malbec, iniciativa que surgió de Wine of Argentina (WofA), posicionándose como una fecha histórica en la promoción del Vino Argentino a nivel internacional. En conmemoración de la 12ª edición, Amalaya invita a levantar la copa con un Malbec de altura, proviene de los altos Valles Cachalquies, un exponente con una personalidad única.

La filosofía de Amalaya es compartir la magia de sus vinos de altura cosechados de forma sustentable; y, de la mano del artista Andrés Agosin – MONK y la agencia Bambú Sustentable, se realizó una particular intervención urbana inspirada en una escena en los viñedos altura. El mural es alegre, dinámico y lleno de vida. La naturaleza circundante, los cactus y las montañas desafían a una de las rutas del vino más altas del mundo y su excepcional vista a los viñedos, permite conectar con la tierra. Esa energía extraordinaria del terruño es la que da la posibilidad de crear vinos de gran altura, vibrantes y modernos.

La influencia energética que trasciende de estos valles no solo brinda placer, calma y claridad, también una sensación de vitalidad única; particularidades que se reflejan en cada botella de Amalaya.

Esta intervención artística se destaca por la habilidad estética de MONK y los materiales biodegradables utilizados en el diseño. La pintura no contiene micro plásticos ni petróleo, unos de los mayores contaminantes del planeta tierra; por su composición natural y ecológica sin componentes tóxicos ayuda a reducir la contaminación atmosférica aportando espacios exteriores más saludables y amigables con el medioambiente.

### **Arte que respira**

Como parte del compromiso de Amalaya con el medio ambiente, se llevó a cabo una minuciosa selección en los materiales para esta pieza maestra. Este prototipo de murales descontaminantes de la polución de las ciudades, se realizan con pintura foto catalítica que absorbe la contaminación del aire. Cada 3 potes de pintura ecológica se eliminan 10KG de CO<sub>2</sub>.

### **Viñedos Agro-Sustentables**

Las mejores uvas, la razón de ser. Se cosechan respetando el suelo, las cepas y a todas las personas que trabajan la tierra. Desde el primer día, la sostenibilidad en el tiempo fue una prioridad para Amalaya. En este camino se avanzó para lograr la certificación orgánica del viñedo Finca Las Mercedes, situado a 1.750 metros sobre el nivel del mar. Esta es la filosofía que impera y el compromiso de cuidar el planeta para las generaciones futuras.

Amalaya posee dos viñedos en las afueras de Cafayate: el viñedo de San Isidro está ubicado debajo de la bodega, al pie de la montaña San Isidro. El otro viñedo, Las Mercedes, se encuentra justo en las afueras de Cafayate, de camino a San Carlos.

+ Info <https://www.amalaya.com/>

## El mejor Día del Malbec

<http://www.fabricioportelli.com/la-malbequeria-el-mejor-dia-del-malbec/>



**La Malbequería** los invita a celebrar juntos el **Día del Malbec**. Porque somos el primer restaurante-vinoteca especializado en nuestra cepa insignia.

Por tal motivo el domingo 17 de abril se le rendirá homenaje en un evento sin precedentes. Una muestra federal que reúne a los Malbec de todas las zonas del país y en todos sus estilos de elaboración; jóvenes, de guarda, clásicos, modernos, dulces, blancos, rosados y espumosos, demostrando su versatilidad y cómo en nuestro suelo encontró el mejor lugar del mundo para expresar todo su potencial.

**Somos Malbec** es libre, gratuito y está declarado **evento de interés cultural por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires**, porque el Malbec es nuestro orgullo, y un símbolo de unión entre los argentinos siendo nuestro mejor embajador en el mundo. En **La Malbequería** sabemos que el vino es pasión, trabajo y esfuerzo, además de nuestra bebida nacional, y este 17 de abril los invitamos a levantar sus copas de Malbec para brindar, porque **Somos Malbec**.

La calle Gurruchaga estará cortada al tránsito frente a **La Malbequería, en la cual se armará el recorrido de las distintas zonas vitivinícolas.**

Junto al escenario se montará una pantalla gigante para reproducir imágenes de los viñedos, las bodegas y de sus creadores para conocer el origen de nuestro Malbec. También su historia, estilos de vinificación, virtudes y perfiles.

**Nos acompañará Michel Rolland, uno de los enólogos más prestigiosos y embajador de nuestro Malbec en todo el mundo con una charla especial y exclusiva.**

**La agenda incluye música en vivo de artistas locales y la realización de un mural dedicado al Malbec.**

**Somos Malbec también es un evento solidario**, ya que se realizarán donaciones a distintas entidades elegidas por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, gracias al apoyo de las bodegas presentes.



**Nuestro objetivo:**

**Desde La Malbequería impulsamos** este evento único para promover a nuestro vino insignia y difundir su cultura entre nuestros clientes, el público general y atraer a nuevos consumidores.

Para lograrlo vamos a compartir Malbec de todas las regiones y mostrar su diversidad, y pondremos en valor su gran potencial.

También queremos hacerle honor a las bodegas y sus representantes.

**El Malbec es Argentina.** Por eso trabajamos a diario y con pasión para que nuestros Malbec lleguen a todas las copas. ¡Salud!

**Somos Malbec** no es una feria, no es un festival, no es una degustación, es una gran celebración!

**Cuándo:** El domingo 17 de abril a partir de las 18 hasta las 21 hs.

**Dónde:** En las inmediaciones de La Malbequería, Gurruchaga y J.A Cabrera, al aire libre.

**En caso de lluvia el evento se realizará el domingo 24/4 en el mismo horario**

## Redes Sociales:

@lamalbequeria

@valejuaires

#SomosMalbec

## Bodegas participantes:

Catena Wines – Rutini Wines – Bodega Luigi Bosca – Nieto Senetiner – Cadus Wines – Bodega Trapiche – **El Esteco** – Finca Las Moras– Bodega Zuccardi – Bodegas Salentein – Pyros Wines – Bodega Rolland & Grupo Clos de los Siete – Bodegas Norton – Terrazas de los Andes – Humberto Canale – Rosell Boher – **Bodega Colomé** – Navarro Correas – Alta Vista – Mendel Wines – Achaval Ferrer – **Piattelli Vineyards** – Ernesto Catena – Domaine Bousquet- Marchiori Barraud – Bodega Dante Robino – Bodega Séptima – Bodegas Bianchi – Finca Flichman – Bodega Trivento – Lamadrid Estate Wines – Casa de Uco – Bodega Benegas – Andeluna – Bodega Antucura – Vinos Barroco – Puramum Wines- Chakana – Anaia Wines – Adentro – Caro -Teho- Miraluna – Flaneur – GaucheZco – Entrevero Wines- entre otras...

## Mar2022

### Nuevo Chardonnay de altura

<http://www.fabriciortelli.com/bodega-puna-nuevo-chardonnay-de-altura/>

**Bodega Puna** presenta su nuevo vino blanco, Puna Chardonnay Roble 2021. Elaborado 100% con uvas de viñedos propios, ubicados en Cachi, Salta, a 2550 metros sobre el nivel del mar.

Según su hacedor, el enólogo Luis Asmet, “es un vino de color amarillo dorado con leves tonalidades verdosas, aspecto límpido y brillante, se presenta en la copa con personalidad sugerente. La expresión olfativa nos manifiesta un universo aromático de frutos blancos maduros, ananá, durazno, compota de manzana, amalgamando con la vainilla del roble francés, ahumados y pan tostado. La maloláctica inducida se manifiesta aromáticamente hay notas de mantequilla y al volver sobre la invitación que nos hace a seguirlo disfrutando se expresa con aromas de flores blancas. Muy complejo. En boca es untuoso, con gran densidad. Llena la boca consistentemente junto a su explosión de sabores coincidentes con sus aromas frutados y un dejo final ahumado en su post gusto largo, siempre acompañado de su acidez equilibrada. El final seco nos invita a otra más.

El vino reposó, en las mismas barricas en las que fermentó, durante cuatro meses con trabajo de batonage. Solo se hicieron 2000 botellas.

## **Nuevo Malbec joven y de altura**

<http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-helios/>



**Bodega Puna** presenta su nuevo Malbec, con toda la fuerza de la altura y de la fruta. Helios Malbec 2021 es un vino que no pasa por madera para preservar todo el carácter del lugar y de la añada. Un varietal puro cuyas uvas provienen de viñedos ubicados en el Alto Valle Calchaquí, a más de 2000 metros sobre el nivel del mar. Elaborado con todos los cuidados por el enólogo Luis Asmet quién lo describe como un tinto de color rojo rubí, límpido, brillante, vivaz y con un centro de copa negro, profundo y muy atractivo. Sus aromas recuerdan a frutos rojos como ciruela, frambuesas, cerezas, y a frutos negros como casis e higos. En segundo plano expresa notas especiadas, de violetas y sutilmente de clavo de olor. La nota mineral característica del valle está presente. En boca es intenso y jugoso, fluye elegantemente con amplitud. Su acidez equilibrada acompaña sus taninos presentes, suaves y dulces. La sensación general es respondiendo al perfil de un Malbec amable, armónico y sabroso. Recomienda beberlo a 15 grados de temperatura para su máxima expresión.

## **Ene2022**

### **Inauguración de un espacio para la gastronomía en Payogasta**

<http://www.fabricioportelli.com/bodegas-puna-pase-del-rio/>

Se inauguró el **Paseo del Rio** en **Payogasta**, un espacio para la gastronomía, con feria de comidas y actividades al aire libre.

**Bodegas Puna** estuvo presente con sus vinos y la gente que recorrió el paseo, pudo degustar y conocer cada cepa en detalle.

La periodista y conductora **Dolores Jiménez** recorrió el predio y degustó el delicioso Puna Rosé de Malbec.

**Dic2021**

## **El vino ganador en The Winemakers fue un blend salteño**

<http://www.fabricioportelli.com/el-vino-ganador-en-the-winemakers-fue-un-blend-salteno/>



*Con la participación de **75 enólogos**, que se destacan elaborando grandes vinos en más de **50 bodegas referentes de la Argentina**, hoy 29 de octubre se conoció al ganador de la 7ma edición de **THE WINEMAKERS**, el único concurso nacional de vinos donde sus hacedores son quienes determinan cuáles son algunos de los mejores exponentes del país, decisión a la que se arriba gracias a **una estricta cata a ciegas**. Además del prestigio de ser elegido por sus pares, Alejandro Nesman en representación de Piattelli Vineyards, quien fue elegido como **el winemaker ganador del certamen con su etiqueta Arlene Blend 2018 – Cafayate**, fue premiado con **un viaje a Francia** para recorrer bodegas y viñedos del viejo mundo.*

Posicionado como el encuentro más importante del país entre los enólogos referentes que elaboran vinos en la Argentina llegó a la provincia de Mendoza la 7ma edición de **THE WINEMAKERS**. En donde participaron los Head Winemakers y enólogos principales de más de **55 bodegas top de la Argentina**, provenientes de diversas regiones vitivinícolas del país tales como Neuquén, Río Negro, Salta, San Juan, San Luis y, por supuesto, Mendoza.

Organizado por **Caminos del Vino**, proyecto dirigido por el comunicador y emprendedor mendocino **Jorge Cabrera**, quien produce eventos que conectan a enólogos, bodegas y consumidores, el certamen ha logrado instalarse en la agenda vitivinícola nacional como **la cita anual entre sus principales referentes**, reuniendo, celebrando y reconociendo al talento de los hacedores en una competencia que se desarrolla completamente a ciegas, donde los enólogos son sus propios jurados.

**THE WINEMAKERS**, es un encuentro hecho por y para los enólogos, que comenzó hace siete años en el jardín de la casa de uno de sus fundadores, **Jorge Cabrera**. El crecimiento y consolidación del proyecto lo obligaron a ir cambiando de sede edición tras edición, pero sin perder su esencia original. Da cuenta de ello la sede elegida para este año fue en Perdriel, Luján de Cuya una zona acogedora como el lugar donde nació, que ofrece las mejores condiciones para que los enólogos puedan concentrarse y disfrutar de uno de los eventos más esperados del año para los profesionales del sector.

**THE WINEMAKERS** es para ellos una experiencia única en su tipo, que además de reunirlos para elegir a los mejores vinos entre distintas muestras, les permite vivir una jornada de encuentro, **capacitación** y fraternidad, en la que intercambian distintos puntos de vista acerca de la vitivinicultura en nuestro país, de sus distintos terroirs, de las **nuevas tendencias del mercado** y de las preferencias y cambios de hábitos de los consumidores. **Un día exclusivamente para ellos, para disfrutar, aprender y compartir.**



### ¿Cómo fue la búsqueda del ganador?

Una vez degustados los distintos *wine flights*, conformados en su totalidad por ejemplares tintos, se dio lugar a una instancia de evaluación donde se genera un Top Ten, siendo los tres primeros de estos 10 vinos elegidos acreedores de una “cucarda” oficial, que les permitirá comunicar visualmente la distinción obtenida a sus consumidores, con un distintivo en cada botella premiada (es la primera vez que el concurso la otorga). El sistema de puntuación que se utilizó es de 0 a 100 puntos y la

carga de datos fue certificada ante un escribano público. El primer premio es poseedor de un viaje a Francia con el motivo de realizar distintos tipos de capacitaciones.

*Para la bodega y para mí como hacedor el premio es súper importante porque es el reconocimiento de los colegas que es tal vez el más riguroso de conseguir, si bien pueden ser condescendientes y amables, siempre las críticas son técnicas y muy específicas.” Expresa Alejandro Nesman, representante de Piatelli Vineyards.*

### TOP TEN de The Winemakers

1-	Arlene	Blend	2018	–	Cafayate
2-	Budguer	Partida	Limitada	Cabernet Franc	2019
3-	a	Corazón	Abierto	Malbec	2019
4-	Trinitá		2019	Gran	Reserva
5-	DEDICADO		Gran	Malbec	2019
6-	Initium		Gran	Malbec	2018
7-	Huentala	Wines	– La Isabel	Estate Malbec	2019
8-	LUI	Cabernet	Franc	Gran	Reserva 2019
9-	Domiciano	Gran	Reserva	Malbec	2016
10-	Pyros Vineyard Limestone Hill Malbec 2019				

*THE WINEMAKERS conecta a los enólogos y a las bodegas culturalmente, comunica las regiones más importantes de Argentina a través del vino, de esta manera pone en relieve sus atributos positivos y su identidad. Es un concurso donde los hacedores, evalúan sus propios vinos y donde se genera, un espacio de capacitación en un clima de camaradería muy especial”. Expresa Jorge Cabrera, uno de los creadores de THE WINEMAKERS y de Caminos del Vino.*

### Nueva medalla para un Malbec de Cachi

<http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-medalla-malbec/>

El **Puna 2600 Malbec Reserva** obtuvo Medalla de Oro (Gold) en el Concurso Internacional VIRTUS 2021. El vino elaborado por el enólogo **Luis Asmet** es un fiel exponente del terruño e invita a vivir la experiencia de un vino de altura. Según el hacedor, el vino premiado muestra un atractivo rojo bordo, con leves tonalidades violáceas y en el centro de copa se observa de color negro profundo. De aspecto límpido y brillante. Su nariz es de característica compleja con diferentes planos aromáticos. El primer plano es de aromas frutados, recuerdo de frutos rojos maduros como ciruela y negros como casis, alternando con un segundo plano de cerezas en confitura, para expresar luego el tercer plano con recuerdo de regaliz. Con aromas tostados suave y elegantes aportados por su paso en roble durante 12 meses. De boca intensa y taninos marcados que dan una sensación jugosa y dulce. Pos gusto muy largo, coincidente su sabor con el plano aromático frutal. De buena acidez, lo acompaña todo el tiempo en su larga expresión, de sabor largo y persistente. Esa caudalía



importante que nos hace disfrutar largo tiempo su sabor en boca, va junto con la acidez presente que acompaña sin ser desequilibrada.

La **Bodega Puna** es uno de los rincones más atractivos de los Altos Valles Calchaquíes para visitar, queda en el km 6,5, Camino a la Aguada, Cachi, provincia de Salta. Reservas al +5493875685737

La Bodega Puna es uno de los rincones más atractivos de los Altos Valles Calchaquíes para visitar, queda en el km 6,5, Camino a la Aguada, Cachi, provincia de Salta. Reservas al +5493875685737

**La bodega más antigua de la Argentina en actividad cumplió 190 años**

<http://www.fabricioportelli.com/colome-bodega-mas-antigua/>

**Bodega Colomé cumple 190 años de historia. Es la bodega más antigua de la Argentina en funcionamiento, tiene viñas ancestrales y los viñedos más altos del mundo.**

El pasado de **Colomé** se remonta a 1831 y tiene protagonismo en la historia del vino argentino. Tradición, pasión, trabajo, compromiso con la calidad, visión de futuro e innovación permanente se fusionan en estos casi dos siglos de la bodega. Fue fundada por Nicolás Severo de Isasmedi y Echalar, el último gobernador colonial en Salta. Su hija, Ascención, casada con José Dávalos, importó cepas de Malbec y Cabernet Sauvignon de Francia, en 1854, viñedos que siguen dando frutos para el Colomé Reserva.

Las familias Isasmendi-Dávalos manejaron la bodega hasta 2001, cuando fue adquirida por los empresarios Donald y Úrsula Hess, quienes potenciaron el proyecto y siguieron apostando al desarrollo de la vitivinicultura de altura, para producir vinos excepcionales, de producción limitada y en un microclima puro. Hoy Grupo Colomé es una empresa comprometida con la sostenibilidad y el bienestar de la comunidad de Colomé, en los Valles Cachalquíes, a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Las fincas propias con viñedos de altura, que van desde 1.700 metros hasta los 3.111 metros, le imprimen un carácter distintivo a sus vinos.

Situado en un terroir privilegiado, su viñedo Santa Jacoba es el más longevo, proviene de suelos aluvionales, ricos en materia orgánica y minerales, sobre el lecho de antiguos ríos y es parte de un ecosistema único con vides de 190 años en pie. Estas plantas han evolucionado y, gracias al riguroso cuidado, dan uvas de altísima calidad que son la base de un vino complejo y sofisticado, como es el Colomé 1831 Oldest Vines, una de las etiquetas icónicas de Colomé.

Corría 2003 cuando Donald y Úrsula Hess la lanzaron su primer vino, un Malbec, elaborado en los antiguos tanques de concreto de bodega Colomé, era la antesala de un gran proyecto. Luego construyeron una nueva bodega que combina la tradición artesanal de la zona con las nuevas tecnologías y prácticas sustentables para generar impactos positivos en el ambiente. Además, crearon la Estancia Colomé, en el Alto de Cachi, un hotel de estilo colonial, con 9 habitaciones para que los visitantes disfruten de una experiencia singular y se deleiten con los sabores autóctonos y platos regionales en su restaurante. El arte también tiene su lugar destacado en el Museo de la Luz, que alberga obras de James Turrell, un espacio cultural que conquista todos los sentidos.

En la actualidad, la bodega está dirigida por Larissa y Christoph Ehrbar (hija y yerno de Úrsula Hess), son la segunda generación de la familia suiza, quienes trabajan para mantener vivo su legado: crear extraordinarios vinos de altura mediante prácticas de viticultura sostenible. Hoy la historia de Colomé se recrea en cada vino, que refleja tanto la riqueza y potencia del Alto Valle Calchaquí como la generosidad de la tierra.

### **Colomé Edición Especial 190 años**

Para conmemorar el aniversario de la bodega, se lanzó a la venta un estuche premium que contiene 2 botellas de Colomé Edición Especial 190 años, ideal para los amantes del vino de colección. Se trata de una partida limitada que incluye una botella del reconocido Colomé 180 años cosecha 2010 y una segunda botella con el nuevo Colomé 190 años cosecha 2020, para disfrutar de una degustación vertical de Malbec de altura, con 12 meses de crianza en roble francés.

Cabe destacar que el 50% de las ganancias obtenidas de las ventas de este producto se destinará a los programas del Plan de Desarrollo Social, que forman parte de la estrategia de Responsabilidad Social Empresaria de Grupo Colomé para dar respuestas a las necesidades su comunidad local. Los estuches pueden adquirirse en la bodega o en la tienda on line de Colomé.

**Es la bodega más antigua de la Argentina en funcionamiento, tiene viñas ancestrales y los viñedos más altos del mundo.**

### **Bodegas argentinas marcarán presencia en la octava edición de ProWine China**

<http://www.fabricioportelli.com/bodegas-argentinas-marcaran-presencia-en-la-octava-edicion-de-prowine-china/>

Wines of Argentina, entidad responsable de la promoción del Vino Argentino a nivel internacional, conjuntamente con la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional y el Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto de la Nación, acompañarán a 19 bodegas nacionales en la octava edición de ProWine 2021 que se realizará del 9 al 11 de noviembre en Shanghai. Este año la feria promete un alcance superador con cerca de 450 expositores globales que cerraron su participación en tiempo récord, convirtiéndose un año más en el punto de encuentro de referencia para los protagonistas de la industria vitivinícola de todo el mundo.

En esta nueva edición de la feria asiática, las bodegas argentinas que participarán serán:

- AVINEA
- BARBARIANS WINES
- BODEGA SAN PEDRO DE YACUCHUYA
- BODEGAS BIANCHI
- CASARENA
- CATENA ZAPATA
- CLAROSCURO ART WINERY
- FALASCO WINES
- FAMILIA MILLAN
- FINCA AMBROSIA
- FINCA LAS MORAS
- GRUPO COLOMÉ
- HUENTALA WINES
- KAIKEN
- RUTINI WINES
- TRAPICHE
- WEINERT
- GRUPO COLOMÉ
- ZUCCARDI VALLE DE UCO

La exposición contempla el desarrollo de una agenda de actividades de gran relevancia, que incluye clases magistrales especializadas y seminarios a cargo de reconocidos expertos de la industria, líderes de opinión, organizaciones comerciales y asociaciones. Argentina se encuentra evaluando diferentes alternativas de acciones educativas para llevar a cabo en el marco de la feria, en línea con las temáticas de su campaña de comunicación específica para el mercado: Spice Up Your Moments.

“Este tipo de ferias son verdaderos puntos de encuentro con referentes de la industria a nivel global y, por ende, una gran oportunidad para mostrarnos al mundo, afianzar

vínculos internacionales y continuar posicionando al país como referente en la producción de vinos premium. Por eso, desde Wines of Argentina redoblamos nuestros esfuerzos para asegurar que el Vino Argentino siga marcando presencia, sobre todo de la mano de pequeñas y medianas bodegas locales”, sostuvo Maximiliano Hernández Toso, presidente de Wines of Argentina.

“Seguimos con entusiasmo la presencia sistemática y planificada de las bodegas y vinos argentinos en el mercado chino que es estratégico para nuestro sector vitivinícola. Eventos como ProWine China permiten que potenciales consumidores de un mercado en continua expansión puedan degustar y comprobar la calidad de nuestros vinos, que es valorada y premiada mundialmente. El sector público acompaña al privado con una fuerte institucionalidad y con un marco normativo sólido para promover su expansión y desarrollo, y ayudar así a consolidar a la industria como unos de los principales exponentes del Nuevo Mundo vitivinícola. Desde la Agencia además acompañamos a las bodegas argentinas en esta y en otras iniciativas de promoción en China, como en la próxima edición de la China International Import Expo (CIIE) que se realizará los primeros días de noviembre en Shanghai, donde las bodegas ocuparán un lugar destacado” mencionó Juan Usandivaras, presidente ejecutivo de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional.

Esta acción se enmarca en el plan de WofA destinado a generar nuevas oportunidades para sus socios, profundizar vínculos comerciales entre productores nacionales y reconocidos importadores y distribuidores de vino globales, y, asimismo, orientar la estrategia exportadora del sector vitivinícola argentino. Entre sus objetivos, se encuentran potenciar la percepción del Vino Argentino en China, sexto destino de exportación de nuestro producto nacional, con USD 18.9 M exportados en el período enero – agosto 2021, en el ranking que encabeza Estados Unidos, e incrementar sus ventas y distribución en el país asiático. Esto representa un aumento del 41.4% en términos de valor respecto del mismo período del año anterior.

Fiel a su visión estratégica, Wines of Argentina continúa fortaleciendo su entramado colaborativo junto a otras organizaciones afines al sector y el constante apoyo de las representaciones argentinas en China, en el desarrollo de acciones tendientes a seguir posicionando a nuestro país como un socio comercial atractivo para el Gobierno chino y los principales representantes del trade locales, llevando al Malbec como insignia de nuestra vitivinicultura.

En este sentido, se organizaron dos eventos con degustación orientados a compradores, importadores e influencers del mundo del vino, anticipándose a la participación de Argentina en ProWine. El primero tuvo lugar el 20 de octubre en la sede de la Embajada argentina (Beijing) y el 06 de noviembre se desarrollará la “Argentina

Malbec Night” en el pabellón argentino, en el marco de la feria China International Import Expo (CIIE).

En línea con el proceso de transformación digital de WofA, en 2021 el foco estuvo puesto con fuerza en potenciar los canales online, a través de la creación de contenidos en las principales redes sociales chinas (WeChat, Weibo y RedBook), para seguir posicionando al Vino Argentino en el mundo virtual.

### **Semana del Torrontés de Altura**

<http://www.fabricioportelli.com/bodega-puna-semana-del-torontes-de-altura/>

SEMANA DEL TORRONTÉS DE ALTURA del 4/10 al 11/10

“Si es Torrontés, es de Salta”.

En estas tierras nacidas para el vino por sus singulares características, el Torrontés es único en el mundo.

PUNA 2600 TORRONTÉS  
PUNA 2600 TORRONTÉS DULCE  
OCCIDENTE TORRONTÉS

BODEGA PUNA, a 2530 metros sobre el nivel del mar.

BODEGA PUNA  
km 6,5 Camino a la Aguada – Cachi – Salta – Argentina.  
Reservas al +5493875685737

### **Seis varietales que muestran el valle de Cafayate**

<http://www.fabricioportelli.com/seis-varietales-que-muestran-el-valle-de-cafayate/>

**Bodega Amalaya** presenta una serie exclusiva de 6 varietales únicos los cuales han sido creados para compartir la energía vibrante que proviene de la altura, el sol, las montañas y el aire puro del Valle de Cafayate.

La línea enamora a los fanáticos de Bodega Amalaya con estas cepas de la región, mostrando la identidad del viñedo y a la vez la individualidad de cada una de ellas; Torrontés, Riesling, Malbec, Cabernet Franc, Tannat, Petit Verdot. Jorge Noguera, enólogo de la bodega, contó: “hemos seleccionado cada racimo para cada una de las cepas y así crear esta singular línea de vinos, donde el concepto de terroir logra su justa y más completa dimensión”.

Con respecto al diseño de la etiqueta se hizo un desarrollo especial para estos vinos, la intención fue transmitir la diversidad de este gran terruño, y cada parte de él, formando un todo absoluto desde una concepción holística, tan determinante en la personalidad humana.

Los vinos *AMALAYA SINGLE VINYARD* estarán disponibles únicamente en [www.cavacolome.com](http://www.cavacolome.com), tienda *ON LINE* para pedidos dentro de Argentina.

### **Cabernet Sauvignon, un tributo a la experiencia**

<http://www.fabricioportelli.com/bodega-colome-cabernet-sauvignon-1831/>

Grupo Colomé sorprende con su reciente lanzamiento **1831 Oldest Vines Cabernet Sauvignon**, como una apología al año en que se fundó **Bodega Colomé** en Salta; así lo atestiguan los ancestrales morteros, piedras para moler granos, que descansan junto a sus vides, este cuartel fue utilizado por los antiguos habitantes de estas tierras por sus excelentes cualidades.

Antiguamente la cosecha se realizaba separando la uva tinta de la blanca sin mayor distinción de varietal. Ante la necesidad de especializar las elaboraciones y la distribución azarosa de las viñas, nuestros ingenieros agrónomos innovaron sobre la distinción de variedades marcando con cintas de distintos colores cada variedad e indicando el color a cosechar en cada momento.

Para **la elaboración de 1831** por ejemplo, se volvió a aplicar esta técnica, marcando con una cinta gris la tipicidad especial que buscaban nuestros enólogos, seleccionando las mejores plantas con racimos más chicos, granos pequeños, baja producción, pero de alta calidad.

**1831 Oldest Vines Cabernet Sauvignon** se caracteriza por ser un vino complejo y elegante, acompañado por una buena concentración y frescura. Este Cabernet pasa 18 meses en barricas de primer y segundo uso; y, como mínimo otros 6 meses en botella.

Dueño de un color intenso con matices violetas, el cual se complementa por un compuesto aroma a fruta negra y roja, especias como pimienta, clavo de olor y algunas notas florales; logrando así un tostado muy integrado. En boca es frutado y fresco, de volumen perfecto y taninos redondos.

Particularidades que responden a condiciones como: **el punto de cosecha**, el cual resulta primordial y se realiza mediante trabajo técnico, eligiendo las mejores plantas, basándose en la relación entre su vigor y el tamaño del racimo. **La temporada de cosecha**, que inicia a mitad de marzo, obteniendo mayor complejidad y frescura, pero manteniendo un buen volumen en boca y taninos de granos muy finos. Y es que en bodega la uva se elige mediante la seleccionadora óptica, esto permite una antología "perfecta" para comenzar con un proceso de elaboración que respeta tanto la calidad de la fruta obtenida, como su terroir único.

Disponible en [www.cavacolome.com](http://www.cavacolome.com) y en las mejores vinotecas del país.

### **Sobre el viñedo:**

Las especiales condiciones que posee la **finca Colomé de gran altitud**, ubicada a **2300 msnm**, con clima árido de alta montaña; contribuye a que la fruta nunca eleve su temperatura, permanezca fresca y aproveche mejor las bajas temperaturas nocturnas, conservando su acidez natural, con una alta intensidad de brillo solar que permiten a la uva generar una piel más gruesa y una ideal concentración de polifenoles y antocianos.

Por su antigüedad este viñedo debe ser intervenido con especial atención, buscando su sostenibilidad en el tiempo. Se utiliza un método de poda equilibrado y un sistema de riego que busca darle mayor amplitud y profundidad de humedad en el suelo. El suelo se trabaja con “cover-crop” natural en verano y verdeo en invierno: avena, cebada y centeno.

Adicionalmente, se trabaja con compost para mejorar la fertilidad química, física y biológica del suelo. Finalmente se utiliza el pastoreo de las ovejas de la granja debajo del viñedo para el control de malezas al mismo tiempo que aportan guano directamente a las plantas.

### **Explosión de los sentidos**

<http://www.fabricioportelli.com/finca-quara-semana-santa/>

**Finca Quara**, la emblemática bodega salteña, invita a una experiencia distinta en esta Semana Santa combinando sabores potentes que se atraen y que, al combinarlos, generan atractivas sensaciones al paladar.

Cuenta la historia que en la antigüedad en Mesoamérica (México y Centroamérica), se produjo una de las mezclas más ricas y más apreciadas: el chocolate. El cacao es su principal materia prima. Durante muchos años, en la época de las civilizaciones prehispánicas, el chocolate era una mezcla líquida espumosa que se servía fría y tenía un sabor amargo. Después de la conquista, el chocolate fue modificado con azúcar y llevado a Europa en donde continuó cambiando con el paso de los años hasta obtener una mezcla muy similar a la que conocemos hoy en día.

Para disfrutar de una **explosión de los sentidos**, **Finca Quara** preparó un maridaje especial que incluye chocolate semiamargo con uno de sus exquisitos vinos de alta gama, **Alpaca Malbec**. Los colores oscuros se llevan mejor con sus mismas tonalidades, por eso el dark chocolate, chocolate noir, o chocolate amargo, y también los semiamargos, se potencian con vinos más intensos, como este, un vino elegante en el que resaltan las notas de frutos rojos, mermelada de ciruelas y pasas de uva que se mezclan con sutiles y elegantes notas de vainilla y tostado.

**Experiencia de Semana Santa en Finca Quara, a realizarse el jueves 1 de 9 a 13 hs y de 14 a 17 hs, y viernes 2, sábado 3 y domingo 4 de abril en el horario de 9 a 13 hs.**

**La actividad es sin cargo, con cupo limitado y con reserva previa.**

**Celular/whatsapp +54 9 3868 63 9030 o [turismo@fincaquara.com](mailto:turismo@fincaquara.com)**

**Localización:  
Ruta 40, km. 4340. Cafayate, Salta.**

**Todos a vendimiar a Tolombón**

<http://www.fabricioportelli.com/bodega-tukma-vendimiar-tolombon/>

***Bodega Tukma y Hotel Altalaluna te invitan a Vendimiar***

Por segundo año consecutivo la Bodega Tukma de Tolombón abre las puertas para recibir a amigos y turistas que cosecharán y disfrutarán un fin de semana único.

***Bodega Tukma*** y Altalaluna Hotel invitan a “Cosechar los mejores vinos de altura” en el Valle de Tolombón, a pocos kilómetros de Cafayate, Salta. Tolombón es considerado uno de los principales terruños vitivinícolas de la Argentina.

Durante las jornadas de los días 5 y 6 de marzo próximos, se llevará a cabo la vendimia de una de las principales bodegas del valle. Durante estos días se podrá vivir la experiencia de uno de los momentos más importantes del año para una bodega, convirtiendo a cada uno de los participantes en protagonistas del vino. Charlas a cargo de un equipo de enólogos, degustaciones, recolección y pisada de uvas, visita a la bodega, espectáculos folklóricos, distintos momentos gourmets con chefs invitados, todo esto maridado con los principales vinos de la bodega, entre otras actividades.



**Sábado 6 de marzo**



Lugar: Hotel Altalaluna – Bodega Tukma

09:00hs Vendimia, entrega de kits para vendimiar; explicación de nuestra Ing. Agrónoma y ¡manos a la obra!

11:00hs Traslado en combis a la Bodega (siguiendo al camión con las uvas) para ver y participar del proceso productivo en Bodega.

12:30hs Almuerzo en Bodega Tukma

Siesta libre.

16:30hs Pisado de uvas en Altalaluna y estampado de los delantales de cosecha.

20:30hs Cocktail fin de vendimia, entrega de diplomas. Música Folklórica.

21:30hs Cena y Show en vivo de Cabales.

**Reservas:** reservas@altalaluna.com / 54 387 582 4501 / www.altalaluna.com

### La fiesta más esperada

<http://www.fabricioportelli.com/la-fiesta-mas-esperada/>

Desde hace diecisiete años ya que la **Bodega Finca Las Nubes** trajo a los Valles Calchaquíes la oportunidad de compartir la cosecha de la uva, aprender el trabajo en el viñedo y participar del comienzo del proceso de vinificación de uno de los vinos de altura más famosos de la provincia de Salta.

Como una celebración íntima y auténtica, se festeja la recolección del fruto y la culminación de un año de trabajo, agradeciendo por una nueva cosecha con música, gastronomía y arte.

*“Es una fiesta que honra nuestras tradiciones, e invita compartirlas con personas de todas las generaciones, porque desde los más chiquitos hasta los más grandes disfrutan de toda la jornada, como también con turistas de todo el país que se enamoran de nuestra cultura por rituales como este y vuelven cada año”.* Cuenta Claudio Marlow, Apoderado de Bodega Finca Las Nubes.

A las 9 horas se espera la llegada de los primeros participantes, la bienvenida estará a cargo de Luis Sequeira, enólogo de la bodega. A partir de las 10:30 comenzará la actividad de corte en las viñas con charla técnica de María Paz Gómez Rueda, Ingeniera Agrónoma de Bodega Finca Las Nubes. A las 12:30 horas se servirá el almuerzo y para las 16 horas está prevista la actividad de pisado de uvas. Los shows folklóricos que acompañarán a partir del mediodía son Niños Copleros, Grupo Andares,



Salamanqueros, Grupo La Pascuala, Poly Argañaraz y el cierre a cargo de Los Tinku. Para quienes se sumen, el grupo de danza folklórica Pueblo Mío guiará el baile de cada canción. *“Que esta sea la décimo séptima edición, implica dos cosas muy importantes: por un lado, nos llena de orgullo porque a los 20 días de haber puesto las entradas a la venta se completaron los cupos, y por otro lado nos presenta el desafío de seguir sorprendiendo y aportando mayor calidad a la vendimia más esperada de toda la Provincia, y este año tenemos las sorpresas y la finca más listas que nunca”.* Detalla Fabiana Dal Molin, Gerente de Finca Las Nubes.

El menú de la ocasión serán empanadas caseras al horno de barro, asado de cortes clásicos y verduras grilladas. Todo acompañado por vinos ttorrontés y malbec de Finca Las Nubes. Este almuerzo cierra con postre especial de queso criollo con dulce de cayote, miel de caña y nuez.

*“Como cafayateño tengo recuerdos de haber participado desde pequeño en la vendimia familiar. Nos encontraba más unidos y alegres que nunca. Hoy, cuando llega el momento de hacer el trabajo, creo que las manos guían a la propia memoria. Lo que uno hace con las manos queda plasmado para siempre.”* Concluye Luis Sequeira.

Los vinos elaborados en Finca Las Nubes trascienden las fronteras cada año llegando más lejos. En la actualidad, la bodega exporta sus vinos a Europa, Asia y Estados Unidos, entre otros. Además, para los que quieran disfrutar del terroir de Finca Las Nubes todo el año, habrá precios especiales en la compra de botellas de vino durante los días de vendimia.

**En las redes:** #VendimiaEnLasNubes / IG @fincalasnubes / FBK @flasnubes

## **CONCLUSIONES**

### **Relevamiento de Consumo 2021/2022**

Después de atravesar, un año tan atípico, como el 2020, en el consumo de vino, sigue en crecimiento el consumo, como se observa en el relevamiento que se realiza al fin del Programa, el consumo de vino Salteño, promedio el 67% Salteño y 33% nivel Nacional.

Los resultados también mostraron que el consumo volvió a registrar más consumo de vino Salteño en contraste con el año 2020, La nueva forma de venta, el e-commerce de bodegas nacionales, ya se ubicó también en las Bodegas Salteñas, generando un nuevo canal comercial.

Cabe destacar que con aforo nacional al 100%, el consumo de vino Salteño en Salta esta



Valeria G. Castex

VINOTECAS	Vino Salteño	Vino Nacional
LA POSTA SAN L CHICO	70%	30%
CRU	70%	30%
LA ESTACION BEBIDAS	60%	40%
LA CORDOBESA	70%	30%
ARDIENTE	60%	40%
BODEGON SAN LORENZO	80%	20%
VIRGEN DE HUACHANA	60%	40%
CHAGRA	70%	30%
TOTAL	67%	33%