

# El Messi del vino mendocino salió segundo entre los 100 mejores del mundo: “Hacer vino es poner paisaje en botella”

23/11/2023



El vino argentino volvió a brillar en el mundo, de la mano de **Alejandro Vigil** y **Adrianna Catena**. Uno de sus vinos, el Gran Enemigo Gualtallary Single Vineyard 2019 Cabernet Franc, fue elegido como **segundo Mejor vino del Mundo** en la edición 2023 de la famosa lista **Top 100 Wines World** que elabora el sommelier y crítico enológico estadounidense **James Suckling** tras analizar más de 39.000 vinos de todo el planeta.

Pero este no fue el único premio que cosecharon en los últimos

días. Se dio a conocer la lista de los **Top 100** de la revista *Wine Spectator* basados en calidad, valor, disponibilidad y entusiasmo. Una lista anual que honra a bodegas de todo el mundo. El Enemigo Cabernet Franc Agrelo Single Vineyard **obtuvo el puesto 73** de la lista.

“La verdad que se han dado dos situaciones que no esperaba con el vino, pero **sí esperaba con esa añada** (el año en el que las uvas son recolectadas). La primera fueron **los 100 puntos** y la segunda que entráramos **número dos** en el ranking mundial”, dijo a **TN** Ale Vigil, director de Enología de la bodega Catena Zapata y dueño de la bodega **El Enemigo** en Maipú, Mendoza, que fundó en 2008 junto a Adrianna Catena.

En su opinión, la llegada al top 100 de *Wine Spectator* “con la misma añada” se debe a una conjunción de factores: **“un lugar único** que ya nos ha dado 12 vincos con 100 puntos, y **una añada que fue cuasi perfecta, un año tan particular como el 2019** donde **tuvimos frío, que fue seco y con baja producción**”.

Esta baja producción fue de hecho uno de los motivos que **impidieran que llegara a lo más alto del podio**, según reconoció el propio Suckling. “Intenté incluir la mayor cantidad posible de los aproximadamente 50 vinos de 100 puntos que calificamos este año, siempre que estuvieran disponibles en el mercado y no fueran muy caros. Nuestra lista incluía 17 vinos con valoraciones de 100 puntos. El menos costoso de ellos cuesta alrededor de \$100: El Enemigo Cabernet Franc Gualtallary Gran Enemigo Single Vineyard 2019. **Podría haber sido nuestro Vino del Año**, pero la producción fue de algo menos de 5.000 botellas y ya es muy difícil de encontrar. Entonces, es el número 2”, comentó.

Ese vino “pasa casi dos años en la bodega en un tanque de cemento y luego un año en botella”, precisó Vigil. “Ha salido al mercado a principio de este año, en marzo y a partir de ese mes ya no hay más, así que ha tenido un corto periodo en el mercado este vino”, se lamentó.



Ale Vigil es conocido como «el Messi del vino». (Foto: gentileza Ale Vigil).

## **Ale Vigil: “Los premios ponen al vino argentino y Mendoza en foco del mundo”**

Sin embargo, el enólogo destacó que “lo más interesante de un vino con esta situación es que **pone al vino argentino en foco del mundo**”, y más, precisamente, a Mendoza. “**Pone a la región en foco, hace ruido Mendoza vitivinícola** más que una etiqueta, porque **la gente no recuerda luego las marcas, pero sí, de dónde venían esos vinos tan premiados**”, agregó.

En un momento en que gana cada vez más fuerza la importancia del **microterruño** en el sector, Vigil afirma que “**hacer vino es poner un paisaje en botella**”.

Y toma como ejemplo los dos vinos recientemente premiados: “Agrelo tiene un paisaje totalmente distinto a Gualtallary. Agrelo es una zona un poco más cálida en verano y extremadamente frío en invierno y tiene una particularidad que son suelos muy profundos de arcilla. En cambio Gualtallary son suelos de carbonato de calcio y granito. Entonces tenés veranos mucho más fríos en Gualtallary, inviernos no tan fríos como en Agrelo y suelos totalmente distintos. Esto está determinado **básicamente por la altitud**, Agrelo está a 980m sobre el nivel del mar, y Gualtallary a 1500. Eso provoca que tengamos **temperaturas distintas, distinta insolación, distintas pendientes** que hacen que el vino sea totalmente distinto”.

En un posteo de Instagram, Vigil destacaba a Mendoza por ser una “**viticultura de altura**” y también una “**viticultura continental**”: “**No tenemos influencia directa del océano y es muy difícil encontrar algo así en el mundo. El 99% de las**

vitiviniculturas tienen influencia del mar”, aclaró.



Según dijo a TN, a Vigil **“lo mueve la curiosidad”** intentar entender “el tema de los sabores, la **interrelación del clima, la temperatura, la variedad** y forma de cultivar y cómo todo eso se expresa”.

## **El “Messi del vino” y sus definiciones para el sector**

Vigil es conocido como **“el Messi del vino”** por la tremenda influencia que tiene en todo el sector, no solo en la Argentina, **sino a nivel global**. Un apodo que lleva con gracia: “Uno tiene que estar agradecido, creo que lo importante es que una entienda que si suma para la causa, para la viticultura, hay que estar alegre y agradecer. **Lo importante es no creerse ‘el Messi del vino’**. **Que te lo digan es una cosa y creérselo es otra”**, sostuvo con humildad.

Vigil es además el actual **director de Wines of Argentina**, la institución que desde 1993 promueve la marca y la imagen país del vino argentino en el mundo. En este sentido, habló con este medio de la situación actual del sector.

**-¿Qué perspectiva tenés para el sector? ¿Se va a seguir con la exploración del terruño?**

-A la actividad vinícola hay que dividirla en dos. Una cosa es lo que pasa con los **vinos premium** de Argentina que son cada vez más reconocidos por lo que pasa con el microterruño, los vinos de parcela, la zonificación... Y luego la situación coyuntural, donde tenemos un **dólar retrasado**, donde tenemos situaciones de **falta de insumos**. Si bien hemos tenido un paliativo que fue haberle bajado las retenciones al vino, hoy creo que el punto número uno es este retraso cambiario que **ha hecho que perdamos competitividad y perdamos mercado en los**

**vinos de la base de la pirámide**, donde se hizo imposible seguir al mercado. Pero, por otro lado, está la otra punta, que es que **el vino argentino cada vez es más reconocido, más admirado y más buscado** en la calle.



«Los premios ponen a Mendoza en el foco del mundo», dijo Alejandro Vigil a TN. (Foto: Instagram/@alevigilmalbec).

**-¿Cuáles son los principales mercados en el exterior?**

-Estados Unidos históricamente ha sido nuestro número uno. **Brasil e Inglaterra son los mercados más fuertes hoy.** Estamos empezando a **recuperar algunos mercados de Asia** porque después de la pandemia todo eso cayó fuertemente. Corea por ejemplo en los vinos en el segmento alto está respondiendo muy rápidamente. En Europa tenemos cada vez más influencia en los **países bálticos.**

Pero **mi visión es que tenemos que desarrollar mucho más los mercados cercanos de Latinoamérica.** Obviamente, Brasil es fundamental para nosotros, pero Paraguay, Perú, Bolivia, Colombia, Panamá, México son mercados que **nos dan la posibilidad de un gran crecimiento** porque **estamos muy bien posicionados y la gente ha descubierto el vino hace poco,** entonces está en franco crecimiento ese mercado. Son países de cultura cervecera que han empezado a descubrir el vino como una alternativa sobre todo para comer, y eso es como culturalmente como nosotros entendemos el vino.

**-¿Cómo afectaría la falta de agua en Mendoza?**

-Este es uno de los puntos fundamentales para entender hacia dónde está yendo la vitivinicultura. Hay tres aspectos que hay que tener en cuenta en Mendoza: el primero es la **falta de agua,** el segundo al haber falta de agua se ha empezado a **cultivar en las zonas más frías** donde hay menor demanda de agua y uvas de los segmentos más altos de los vinos y la tercera que hay un **cambio de variedades.** Se ha ido de las zonas más productivas como la zona este a las zonas menos

productivas como el oeste, como el Valle de Uco, con variedades como el malbec que es mucho menos productiva que una variedad criolla que es tres veces menos productiva. Sin lugar a duda Mendoza por esta escasez de agua **se está convirtiendo más bien en los segmentos medios y altos en la elaboración de vino.**

Vamos a tener que empezar a buscar alternativas para los vinos de mayor volumen donde hay agua disponible, donde haya tierra disponible. Tenemos condiciones muy buenas de cultivo en las zonas de **San Luis**, en la zona de **Córdoba** donde podemos obtener mayor volumen y ahí hay disponibilidad de agua. También hay que desarrollar todo lo que es **Santiago del Estero** que tienen condiciones para hacer vinos de volumen. Hacia el Sur creo nos vamos a ir corriendo en búsqueda de calidad. Específicamente creo que **Río Negro** es un lugar donde se ha perdido mucho terreno y hay que recuperarlo.

#### **-¿Y el cambio climático?**

-Es interesante porque de las últimas 11 cosechas, 8 han sido frías. Estamos teniendo un impacto un poco distinto a lo que se ve en forma global. Tenemos **mayores frecuencias de heladas**, con más heladas tardías. Tenemos temperaturas más elevadas, por lo cual la viña brota antes, sumado a que tenemos estos días específicos mucho más fríos.

Lo segundo que hemos visto es que **ha incrementado la precipitación en forma de lluvia y ha disminuido en forma de nieve. Esto es muy malo** porque la nieve es ahorro de agua en el tiempo, en cambio la lluvia es instantánea, claro, por lo cual tenemos que empezar a trabajar en **cómo captar el agua de lluvia** y poder aprovecharla.



María Sance transformó junto a su esposo, Alejandro Vigil, el quincho de su casa en la meca de la gastronomía gourmet y sustentable. (Foto: Gentileza Casa Vigil). Por: **FERNANDO FORNI**

# Casa Vigil, el primer restaurante argentino premiado por la Academia Iberoamericana de Gastronomía

El vino no es la única pasión de Ale Vigil. El Ingeniero Agrónomo y que fue investigador del INTA tiene un amor profundo **por la horticultura y la gastronomía en general**. Con su esposa María Sance, que es profesora en la Facultad de Ciencias Agrarias de Mendoza, cultivaron durante años de manera comercial tomate, ajo, lechuga, maíz, repollitos de Bruselas y berenjenas, entre otros.

En 2015, movidos por el amor por los productos locales, **decidieron convertir el quincho de su casa en restaurante**. En poco tiempo se convirtieron en un ícono gourmet, **Casa Vigil**, que atrae miles de comensales al año en **el paraje de Chachingo**, con Iván Azar como chef ejecutivo. Días atrás, fueron el **primer restaurante argentino en recibir el galardón máximo de la Academia Iberoamericana de Gastronomía**, en la categoría *"Gastronomía Global"*.

"Casa Vigil encarna los principios de una gastronomía **saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria**, que la hace merecedora de este reconocimiento", indicaron desde España al enaltecer "una propuesta gastronómica basada en **ingredientes frescos y de alta calidad**", todos productos locales y de temporada que provienen de la huerta orgánica de su casa y de una huerta tercerizada.



El restaurante Casa Vigil fue destacado por la Academia Iberoamericana de Gastronomía. (Foto: Instagram/@casavigil). Sance y Vigil recibieron el premio con mucha alegría y orgullo. **"Esto nos dio un fuerte impulso y una alegría felicidad enorme. Imagínate que el año pasado había sido premiado alguien como Ferran Adrià, o José Andrés, y de repente nosotros estamos ahí. No lo podíamos creer"**.

Vigil consideró que el galardón “es un premio a todo el trabajo que viene realizando sobre todo mi mujer, María Sance, en el tema de la sustentabilidad”. “Nosotros tenemos una visión mucho más cercana a una **sustentabilidad “del barrio”** digamos, de nuestra zona cercana. Nos importa mucho la **sostenibilidad social**, para que el negocio pueda seguir funcionando y generando desde puestos de trabajo a oportunidades de trabajar con las escuelas, con los comedores”.

Según destacó la Academia, Casa Vigil “mantiene un **compromiso constante con la comunidad local**, en un paraje alejado, donde han empleado a más de 600 personas, entrenándolas y dándoles una oportunidad de cambiar su vida y la de sus familias. María Sance fomenta el desarrollo rural de esa zona para que la población agrícola valore la permanencia en su lugar de origen, renovando así la cultura regional, a través de su **Proyecto Labrar”**.



(Foto: Gentileza Casa Vigil)

“Lo más bonito que hemos descubierto con el Proyecto Labrar es que nos sentimos al trabajar con grupos de productores que nos producen verduras a cambio de apoyo técnico y financiero. Obtenemos verduras de altísima calidad y logramos poner a Mendoza en los ojos del mundo no solo a través del vino, sino de lo ya conocíamos, que son **estas verduras increíbles que tenemos”**.

“Nosotros vamos a seguir haciendo el foco en esto que creo que es una forma de impactar en tu tu sitio, de modificar la zona en forma positiva. A nivel global sin lugar a duda **Mendoza hoy se está convirtiendo en un lugar turístico de relevancia**, de hecho para la provincia es el **ingreso número dos** y todo esto también ayuda”, sostuvo.

# La llegada de la Guía Michelin a la Argentina

En este sentido, el enólogo valoró positivamente el **desembarco de la Guía Michelin a la Argentina**, cuya lista de locales premiados en Buenos Aires y Mendoza se dará a conocer el próximo 24 de noviembre.



Casa Vigil abrió en 2015 y se convirtió en uno de los mejores restaurantes de Mendoza. (Foto: Instagram/@casavigil).

“Es como con los vinos. 100 puntos en forma personal es hermoso, alimento un poco el ego, pero me parece que es mucho más importante que pone en luz a la región. Y con la Guía Michelin pasa exactamente lo mismo. Creo que finalmente uno sabe que en Mendoza hay restaurantes con estrellas **y no es normal que la gente venga solo por un día a comer**. Los turistas van a estar tres noches o cuatro noches en Mendoza, entonces **van a poder visitar otras cosas, conocer otros aspectos de Mendoza, otros lugares** gastronómicos y enológicos. Mendoza tiene una diversidad de paisajes y eso contagia”.

“Este prestigio que van a tener algunos lugares realmente **va a derramar hacia los demás**, creo que es la única vez que esa frase ha tomado sentido para mí”, concluyó entre risas.

Fuente: TN