

La Historia del Viñedo Adrianna

Huffington Post

Publicado 25/09/2015

"Las palabras no hacen justicia a esta belleza"

Acerca del Adrianna Vineyard, Luis Gutierrez, The Wine Advocate, Agosto 2015.

"Las uvas para la elaboración del Catena Zapata Viñedo Adrianna Malbec 2011 provienen del viñedo de la familia Catena en Gualtallary, de parcelas con suelos ricos en carbonato de calcio. El Viñedo está plantado a una altura de casi 1.500 mns. La sensación del terruño es impresionante; es un vino que nos traslada inmediatamente a Gualtallary, al pie de los Andes, a los viñedos de suelo pedregoso-calcáreo. Malbec de una armonía y sutileza difíciles de hallar. De persistentes sabores con agradables notas salinas en la terminación. Un vino exótico, verdaderamente singular".
(*"The Wine Advocate"*, Robert Parker Jr., Agosto 2015)

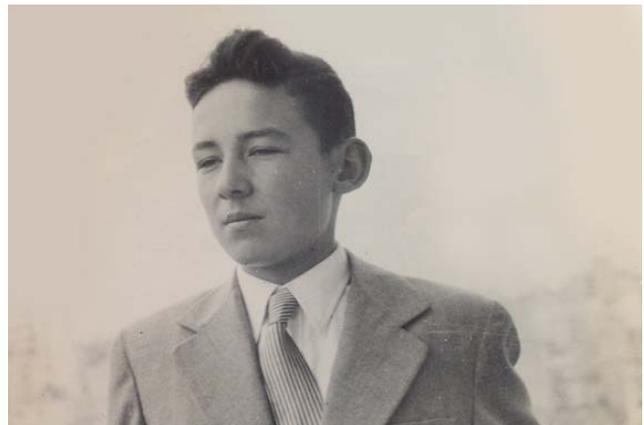
Por Laura Catena: Para contar la historia del Viñedo Adrianna necesito comenzar por mi bisabuelo italiano, Nicola Catena, y la infancia de mi padre, en el pequeño pueblo de La Libertad, en la Zona Este de Mendoza, Argentina.

Los Primeros Años: 1902 - 1957

Era julio de 1955. El joven Nicolás, de 16 años, regresaba a su casa del Liceo Militar – escuela secundaria donde solían concurrir los niños provenientes de familias rurales- y decidió hacerle una importante pregunta a su madre, Angélica Zapata. Angélica, ferviente educadora, era la directora de la escuela local de La Libertad, pequeña ciudad de menos de 1000 habitantes, donde el abuelo italiano de Nicolás había plantado su primer viñedo en 1902. Nicolás había decidido anunciarle a su madre que cuando terminara la escuela secundaria, se dedicaría a estudiar Física en la Universidad. A sus 16 años, Nicolás debía aún transitar la etapa adolescente. Sin embargo, los años en el Liceo habían forjado en él cierta autonomía y tezhón. "Deberías aspirar al Premio Nobel de Física", fue la respuesta de Angélica. "Y espero que no se te ocurra dedicarte a los negocios como tu padre; sos demasiado inteligente para limitarte a eso". Una afirmación como esta significaba un verdadero sacrilegio dentro de una familia rural italiana. Se suponía que Nicolás debía continuar con la tradición y trayectoria vitivinícola de su padre y su abuelo.



Angélica Zapata y sus alumnos – 1948



Nicolás Catena Zapata regresa a su casa del Liceo Militar, año 1955

Dos años más tarde, Nicola y Angélica fallecieron en un trágico accidente automovilístico. El rebelde cabello ondulado de Angélica podía ser dominado únicamente por un peluquero de Rivadavia, ciudad cercana a La Libertad, y su suegro, Nicola, era quien solía trasladarla hasta dicho lugar. Aquel dramático día, fueron embestidos de frente por un camión de cosecha. Angélica murió a las pocas horas, luego de agonizar con fuertes heridas en la cabeza. Nicola parecía estar a salvo, pero inesperadamente falleció al otro día en el hospital, aparentemente de una hemorragia interna en el abdomen que había pasado desapercibida. Nicola murió pacíficamente, sin saber que su querida nuera había fallecido el día anterior. Esto selló el destino del joven Nicolás, quien decidió permanecer en Mendoza y estudiar economía en la Universidad Nacional de Cuyo para poder ayudar a su padre y a su abuela Nicasia (la

madre de Angélica) a cuidar a sus hermanos menores y ayudar a dirigir la bodega familiar.

Los Años en California: 1982-1985

Angélica había visto en su hijo aquellas cualidades que los educadores conocen bien: curiosidad y determinación. A principios de los 80, luego de obtener un Master en Economía en la Universidad de Columbia y de conducir la bodega familiar durante dos décadas, Nicolás viajó a California para dar clases de economía como Profesor Visitante en la Universidad de Davis. Luego de veinte años de observar la economía argentina - una montaña rusa de vaivenes inflacionarios, deuda externa y gobiernos militares - Nicolás estaba obsesionado con descubrir una solución para los flagelos de su país. Los fines de semana solía visitar el Valle de Napa junto a su esposa Elena y su hija recién nacida, Adrianna. Nicolás había escuchado acerca del famoso Juicio de París y allí pudo ver cómo los californianos estaban decididos a elaborar vinos capaces de competir con los mejores del mundo. Entonces se preguntó: ¿Por qué no intentar lo mismo en Argentina? Nicolás nunca pensó que alguien se atrevería a desafiar a los vinos franceses. Su padre, Don Domingo, había sido un gran defensor de la variedad Malbec, cepa que los argentinos llamaban "la francesa", ya que, oriunda de Francia, aportaba a los cortes un intenso sabor y color. Sin embargo, tanto Domingo como su abuelo Nicola, fuertes defensores de las regiones vitícolas de Mendoza, jamás habían pensado que un vino argentino podía llegar a competir con los mejores vinos de Francia. Pero los californianos sí estaban convencidos de poder llevar a cabo este desafío, con la ayuda de la tecnología, que compensaría el tiempo perdido. Nicolás regresó a Argentina decidido a emprender la misma misión.



Nicolás, su esposa Elena, la pequeña beba Adrianna y Laura Catena - Berkeley 1982

La Primera Revolución: 1985 – 1992

Nicolás decidió vender cada viñedo, establecimiento y fracción de tierra que no fuesen aptos para la elaboración de vinos de calidad. Contrató consultores externos, provenientes de Francia, Italia y Estados Unidos. Los californianos lo habían convencido de que la tecnología adecuada, el uso del acero inoxidable y el empleo de barricas de roble francés, eran el secreto para competir con la calidad de Francia. Solo era cuestión de impedir estrictamente el traspaso de oxígeno, lo opuesto al tradicional método oxidativo italiano, al que Nicolás había estado acostumbrado desde su infancia. Finalmente, fue un francés de la zona de Burdeos quien produjo el mayor impacto en Nicolás y su hija Laura, quien pronto se unió a su padre para ayudarlo a cumplir su sueño.

----- • -----

Soy Laura Catena, hija de Nicolás Catena. No soy la hija mayor y nunca planeé trabajar con mi padre en la bodega. A los 17 años decidí estudiar medicina. Me fascinaban las dos fuerzas contradictorias de cambio que aún la ciencia: la precisión y la experimentación audaz. Mi objetivo era poder hacer algo que ayudase a aliviar el sufrimiento en el mundo. En ese entonces, nunca pensé que el mundo, y sobretodo mi Argentina, podían cambiar y mejorar, simplemente a través de sus viñedos y vinos. Sí compartía con mi padre una profunda admiración por los franceses, pero no aún por el arte de hacer vinos. Como devota estudiante de la lengua y cultura francesa, primero en el colegio secundario en Buenos Aires y Berkeley, y luego en la Universidad de Harvard, estaba fascinada, prácticamente obsesionada con los escritores existencialistas como Sartre y Camus, y el movimiento de arte francés surrealista. Por eso, cuando estaba en segundo año de la Universidad y mi padre me llamó por teléfono para invitarme a Burdeos como su traductora de francés, en seguida le respondí: "Sí, por supuesto -Oui!". En Harvard había tomado clases de francés y esta era una oportunidad única para practicarlo.



Laura Catena y su padre Nicolas Catena Zapata

En Francia visitamos a Jacques Lurton, un productor francés con una tradición familiar centenaria. Jacques nos llevó a ver los chateaux de su familia y otros chateaux vecinos muy prestigiosos. El primer vino del que me enamoré fue un vino blanco de Chateau La Louviere; tenía una frescura, una mineralidad y una untuosidad en el paladar que nunca me voy a olvidar. En el último día de nuestra visita, mi padre decidió darle las gracias a Jacques por su hospitalidad, haciéndole probar un CATENA Cabernet Sauvignon elaborado con uvas de la región vitícola más antigua de Mendoza: Luján de Cuyo. Luján de Cuyo posee un hermoso paisaje, con enormes árboles y pequeñas fincas y cultivos. Al ser un lugar bastante caluroso, en las tardes de verano es imposible estar afuera, por lo cual la gente permanece en las casas durmiendo la siesta. "Se parece a un Cabernet Sauvignon del Languedoc", dijo Jacques sonriendo al probar nuestro vino. Mi padre estaba serio y yo no entendía por qué, Languedoc parecía un término francés y yo pensaba que en tema de vinos, lo francés era siempre lo mejor. Lo que Jacques había querido decir es que nuestro Cabernet Sauvignon parecía un vino proveniente de alguna zona calurosa. Ese día decidí unirme a mi padre en la tarea de elevar la calidad del vino argentino. Y para mi padre fue el comienzo de una nueva obsesión: encontrar una zona fría límite para el cultivo de la vid, dentro de su provincia natal, Mendoza.

La Segunda Revolución: El descubrimiento de las Zonas Frías de Altura – 1992-2001

Al regresar a Argentina, mi padre decidió colocar estaciones meteorológicas en diferentes partes del Valle de Uco. Hizo instalaciones hasta el límite oeste de Tupungato, en regiones donde no había agua ni frutos que pudiesen madurar, y hasta el límite sur del valle, donde las heladas eran tan fuertes, que había campos enteros de duraznos y membrillos abandonados. En 1992 plantó un viñedo en Gualtallary Alto, el distrito más alto de Tupungato, ubicado bien hacia el oeste, zona en la que aún no había ningún viñedo plantado, seguramente debido al alto riesgo de heladas. Sin embargo, a pesar del hecho de que el clima era más frío en Gualtallary Alto que en el sur del Valle de Uco, a causa de la altura, el riesgo de heladas era menor debido a las colinas montañosas que actuaban como protección. Tal vez debería explicar que mi padre siempre fue muy cauteloso con el tema de la helada, ya que cuando era joven una helada generalizada casi llevó a su padre Don Domingo a la quiebra y al fin de su trayectoria como viticultor.

Habían otras cosas que a mi padre le gustaban de esta nueva zona, situada a casi 1.500 msnm. El viñedo Adrianna contaba con una pequeña colina e inclinación. Mi padre era un gran admirador de los viñedos con lomas y pendientes, como los de la Borgoña y Burdeos, y sus afamados terroirs. De hecho, decidió no plantar en zonas planas, como los demás viticultores de Mendoza, ya que a su criterio, la teoría francesa acerca del equilibrio entre el agua y los nutrientes en las zonas onduladas, era la más sensata. Además, desde la colina del viñedo se podía observar un bello paisaje del valle, con los picos montañosos nevados y un pequeño monasterio trapense. Mi padre, un verdadero intelectual, siempre había sentido un profundo respeto por los que dedican su vida al estudio y la contemplación, y este último aspecto lo llevó a concretar su decisión.

Plantó Chardonnay y Cabernet Sauvignon, con clones traídos de Francia, y Malbec con clones provenientes del lote 18 de nuestro viñedo Angélica, de más de 70 años. Todos en la bodega le decían que el clima allí era demasiado frío para cultivar variedades tintas de ciclo vegetativo largo, pero nada lo disuadió. Llevó a cabo la plantación y decidió llamar al viñedo "Adrianna", en honor a su hija menor, mi hermana.



El Mirador en el Viñedo Adrianna

La Tercera Revolución – Los Estudios de Suelo y Parcelas: 2001 hasta hoy.

Durante la década del 90 continuamos haciendo plantaciones en el Viñedo Adrianna y en otras zonas ubicadas hacia el sur del Valle de Uco. Desde el principio encontramos una gran diferencia de sabores entre Gualtallary y las zonas más hacia el sur, en altitudes más bajas, como Altamira, La Consulta y Eugenio Bustos. En esas áreas la calidad de la fruta era impecable, pero los sabores eran diferentes. En Adrianna obteníamos mayor acidez y mineralidad. El Cabernet de Adrianna tenía más

pirazinas – las moléculas que otorgan aromas y sabores a pimienta. A su vez, el Malbec tenía más estructura y taninos más densos, y el Chardonnay era muy mineral y untuoso a la vez. Sin embargo, en Gualtallary resultaba bastante difícil preparar el terreno antes de hacer una plantación, debido a la gran cantidad de piedras e inclinaciones. En ese entonces aún no comprendíamos los orígenes geológicos de esta zona y cómo dicha diversidad sería finalmente parte de su magia. Me acuerdo que un año, en un hermoso día de sol, cuando estaba recorriendo el viñedo con uno de los agrónomos, subimos hacia la parte más alta, para hacer algunas observaciones. Desde allí pude ver como ciertas áreas habían desarrollado un gran vigor, mientras que otras se veían muy lánguidas, como si tuviesen alguna enfermedad. Yo no podía entenderlo: ¿cómo podía ser que nuestro mejor viñedo tuviese áreas que no estuviesen adecuadamente cuidadas? Al ingeniero agrónomo pareció divertirme mi cuestionamiento: “Se me ocurre una buena forma de arreglar este viñedo” - me dijo. “Sugiero que arranquemos todo el viñedo, lo cual no requerirá más horas de las habituales, que mezclemos bien toda la tierra para uniformarla y que lo volvamos a plantar de nuevo. Si yo hubiese estado presente cuando lo compraron, les hubiese recomendado que hicieran justamente esto antes de plantar”. Yo estaba indignada – ¿cómo podía ser que este agrónomo hablase de arrancar el viñedo más lindo de la familia?. En ese momento tomé la determinación de estudiar la variabilidad de los suelos de las distintas parcelas que conforman el Viñedo Adrianna. Ahora, luego de más de una década de estudio, me doy cuenta que la parcelización que hicimos de esta finca, dividiéndola en más de 200 parcelas, ha tenido un gran impacto en los sabores y texturas de cada vino que obtenemos aquí. Aún le debo dar las gracias a este agrónomo que me ayudó a comprender esta particular faceta de Adrianna.



Laura sosteniendo una piedra cubierta con carbonato de calcio, en una calicata del Viñedo Adrianna

El origen geológico del Viñedo Adrianna se remonta al Período Eoceno, hace más de 50 millones de años, cuando se formó la Cordillera de los Andes, como consecuencia de actividades volcánicas y terremotos. Los cantos rodados que componen el subsuelo del Viñedo Adrianna provienen de rocas volcánicas (rocas ígneas solidificadas que emergen a la superficie) y rocas plutónicas (rocas ígneas intrusivas que se forman a partir de un enfriamiento lento, a gran profundidad), cubiertas por restos fósiles marinos que se dispersaron al formarse las montañas millones de años atrás. Durante el período glacial subsiguiente, los glaciares, al derretirse, transportaron consigo rocas y piedras que se depositaron cubriendo el subsuelo de origen volcánico. Este subsuelo volcánico es uno de los secretos del Viñedo Adrianna: su excelente drenaje. Aunque las lluvias sean intensas, es imposible obtener rendimientos altos en Adrianna o tener casos de botrytis, ya que el agua fluye rápidamente hacia el interior a través de los huecos de los cantos rodados que conforman su subsuelo.

Los hechos geológicos que explican la heterogeneidad de las capas superficiales del Viñedo Adrianna, rico en carbonato de calcio y grava, son un hallazgo más reciente. La mayoría de las diferencias de suelo de este viñedo se hallan en las capas superficiales, de origen principalmente aluvional (formadas por ríos y glaciares) y eólico (formadas por el viento). La primera vez que estudiamos la geología de Adrianna, no podíamos entender cómo había tantas parcelas provenientes de diferentes períodos geológicos, aunque todas compartiesen la misma estructura del lecho de un antiguo río. Lo que descubrimos es que cuando se formaron hacia el norte las lomas del Jaboncillo y el Peral, la actividad sísmica llevó a que el río que atravesaba el viñedo Adrianna se dirigiese gradualmente hacia el sur formando una serie de terrazas, con depósitos de calcáreo al secarse. Y, según la velocidad e intensidad de los terremotos que formaron las lomas y montañas, el río debió fluir en diversas direcciones dejando consigo depósitos de piedras blancas y carbonato de calcio, que es lo que hoy vemos en el Viñedo Adrianna. Debido al movimiento constante de los ríos, las piedras se volvieron suaves y redondeadas. Al secarse dichos ríos, el carbonato de calcio tiñó las piedras de blanco formando los depósitos de calcáreo que encontramos hoy. Los suelos calcáreos conforman gran parte de las regiones vitícolas de Francia, como Burdeos, la Borgoña y Jura, y de hecho muchos atribuyen la elegancia de los vinos franceses a este aspecto del terroir. Sin embargo, en Burdeos por ejemplo, los grandes vinos también

proviene de suelos compuestos por grava y arcilla, en vez de suelos calcáreos, por lo cual soy un poco escéptica acerca del "culto del suelo calcáreo". Lo que nosotros sí vemos como un dato muy singular de los suelos calcáreos son dos propiedades contradictorias: poseen un excelente drenaje, reteniendo el agua durante más tiempo que la grava, aunque durante menos tiempo que la arcilla. Esta característica estructural hace que el suelo calcáreo sea ideal para ciertas condiciones de estrés, permitiendo que luego de un intenso sol y calor posterior a las lluvias, las plantas puedan tener mejor disponibilidad de agua durante la sequía. Además, las vides plantadas en suelos calcáreos desarrollan menos grados Brix y eventualmente menos alcohol, con niveles altos de acidez, que es justamente lo que buscan los enólogos.



Suelo del Viñedo Adrianna con calcáreo y piedras blancas.



Piedras cubiertas con calcáreo y grava volcánica de origen aluvional, en el Viñedo Adrianna

Cuando comenzamos a estudiar los suelos de Adrianna hace más de una década, cavamos 5 calicatas por hectárea. Actualmente, al contar con 70 calicatas por hectárea, hemos podido comprender a fondo nuestro

viñedo. Vinificamos entre 200 y 300 parcelas por separado, en barriles completamente diferentes, para que cada parcela efectúe su fermentación natural. El Viñedo Adrianna, debido a su ubicación, rodeado de montañas y cercano al río Las Tunas, suele estar cubierto de niebla por la mañana, haciéndolo muy rico en levaduras nativas. Estas levaduras naturales y su interacción en las respectivas parcelas, son parte del sabor distintivo de los vinos provenientes de Adrianna.



Calicata Viñedo Adrianna

Los Cuttings de Malbec de Catena

El Viñedo Adrianna se plantó con la selección inicial de Malbec de Catena, del lote 18 de nuestro Viñedo Angélica, que lleva el nombre de mi abuela paterna, Angélica Zapata. Estos cuttings o clones fueron elegidos por dar rendimientos bajos, bayas pequeñas, sabores concentrados y un óptimo balance de azúcar/acidez al momento de la cosecha. El Chardonnay y el Cabernet Sauvignon de Adrianna provienen de Francia, aunque también hemos plantado selecciones nuestras, provenientes de los viñedos de altura de la familia. Si bien el Malbec es la variedad fina más plantada en Argentina y definitivamente la uva que mejor se adapta al clima de Mendoza, el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay poseen también una larga historia en nuestra región. Tanto el Cabernet como el Chardonnay fueron introducidos en Mendoza en la misma época que el Malbec, durante los años 1850. Por consiguiente, existen numerosos viñedos antiguos plantados con estas variedades, donde los viticultores realizaron diversas selecciones a través de las décadas, eligiendo aquellas que mejor se adaptaban a nuestra región.

Los Efectos de la Altitud

Mi padre plantó el viñedo Adrianna con un único objetivo

en mente: encontrar en Mendoza la zona más fría posible que fuese apta para el cultivo de la vid. En ese entonces no sabíamos que la composición de suelo, conformada por piedras blancas cubiertas de carbonato de calcio, mezcladas con grava y material calcáreo, tendría un efecto tan importante en el sabor y equilibrio de nuestros vinos. ¿Y qué pasó con el temor de nuestros agrónomos de que las variedades bordelesas como el Malbec y el Cabernet Sauvignon no madurarían en el Viñedo Adrianna? Según la Escala de Winkler, método desarrollado en California para agregar grados de temperatura y categorizar las regiones según su clima, el clima de Adrianna se ubica entre la Zona 1 y la Zona 2, dependiendo del año, lo cual lo ubicaría entre la Borgoña y una zona muy fría de Burdeos. Sin embargo, ningún francés se atrevería a plantar Cabernet Sauvignon o Malbec en la Borgoña, que es justamente lo que nosotros hicimos. La diferencia yace en la cantidad de horas de sol y en el grado de intensidad luminosa de Gualtallary, que facilita un activo proceso de fotosíntesis y un adecuado desarrollo de aromas y taninos, a la vez que el clima frío de esta zona permite a las vides preservar sus ácidos y mantener los azúcares en equilibrio. Mientras que en las zonas bajas del este de Mendoza, en general se acidifican todos los mostos, la acidez natural en las uvas del viñedo Adrianna es óptima, sin necesidad de aditivos para obtener ácidos balanceados. A su vez, debido al clima frío de este viñedo, la madurez total de los taninos puede obtenerse antes de que las uvas alcancen los 24 grados Brix, con un tenor alcohólico de alrededor del 13%.



Viñedo Adrianna en invierno

El sol de montaña, mucho más intenso en las zonas altas que a nivel del mar, demostró ejercer un alto impacto en nuestros viñedos, más allá del proceso de fotosíntesis. De hecho, nos llevó varios años de estudio y observación poder dilucidar esto. Una de las primeras cosas que hice a mediados de los 90 cuando vine a trabajar con mi padre, fue crear un departamento de investigación que estuviera dedicado exclusivamente a comprender y avanzar nuestros viñedos y regiones al primer mundo del vino. Yo había hecho mucha investigación mientras estudiaba biología en Harvard y microbiología en Stanford. Por eso sabía que comprender todas las variables necesarias para hacer vinos extraordinarios requeriría de un gran esfuerzo y rigor científico. Aunque sabía que el prestigio y la calidad de los vinos franceses provenían de varias décadas y siglos de ensayo y error, yo esperaba poder descifrar todo esto durante el transcurso de mi vida! Nuestro departamento de investigación, denominado Catena Institute of Wine, realiza más de 1000 microvinificaciones por año. A mí no me sorprendía que los vinos del Viñedo Adrianna tuviesen una acidez natural óptima, pero lo que sí me llamaba la atención era el incremento en taninos y polifenoles, con valores más altos que los de otros viñedos similares plantados en zonas más bajas. Desde el principio trabajamos con estudiantes que estaban haciendo su tesis en la Universidad de Mendoza. Justamente uno de esos estudiantes, Federico Berli, estaba estudiando los efectos de la intensidad luminosa. Federico descubrió que la intensidad luminosa incrementaba significativamente el nivel de taninos de los hollejos del Malbec plantado a gran altura. Realizó un experimento para diferenciar el efecto de la intensidad luminosa del efecto del clima frío, cubriendo el viñedo con plásticos transparentes que filtraban los rayos solares intensos, sin interferir con la luz necesaria para llevar a cabo el proceso de fotosíntesis. Mi

Region	Classification	Sum °C	Local Areas	International Areas
I	Cold	<1389°C/2500°F	Gualtallary Highlands >1500 m- 4950 ft asl	Burgundy and Champagne
II	Cold -Temperate	<1389°C/2500°F 1667°C/3000°F>	El Cepillo – Square Stones Gualtallary <1300 m- 4300 ft asl to 1500m-4950 ft>	Bordeaux (France) Barolo (Italy) Cote Rotie (France)
III	Warm- Temperate	<1667°C/3000°C 1944°C/3500°F>	Allamira Agreglo Villa Bastias Gualtallary <1100 m- 3630 ft asl to 1300m-4300 ft>	Cotes du Rhone Napa Valley Chianti Clásico
IV	Warm	<1944°C/3500°F 2222°C/4000°F>	Lunlunta	Chateaufeuf de Pape (Rhône Valley-France)
V	Very Warm	>2222°C/4000°F	---	Fresno

Escala Winkler

teoría sobre esta adaptación natural es que, en zonas de altura, las uvas desarrollan hollejos gruesos para proteger a las semillas del sol – una especie de pantalla protectora natural. A partir de ese día, creí más en la teoría de mi padre acerca de que las mejores cosas de la vida suceden por azar y no tanto debido al planeamiento y la inteligencia. Mi padre había tenido mucha suerte al hallar esta zona fría de cultivo, ya que terminó al mismo tiempo descubriendo suelos ideales para la elaboración de vinos balanceados y con gran cantidad de taninos, cualidades esenciales para los vinos de guarda.

Los Suelos Pobres y la Rizosfera de Adrianna

Uno de los misterios que durante varios años me desconcertó era cómo es que podíamos elaborar vinos tan extraordinarios en zonas con tan poca materia orgánica, en comparación con otras regiones del mundo. De hecho, nuestros suelos poseen entre un 100 y 200 % menos de materia orgánica que los suelos de Burdeos. Esto se puede ver claramente cuando uno viaja a Burdeos o la Toscana y ve pinos que crecen en todas partes. En cambio, si uno planta pinos en Mendoza, cuesta mucho hacerlos crecer, incluso con abundante irrigación. Hace poco, un francés experto en suelos, Olivier Tresbois, vino a Mendoza y se sorprendió al ver la calidad de las uvas que estábamos cosechando en los suelos del Valle de Uco, incluyendo el Viñedo Adrianna. Comentó que en Francia es imposible obtener vinos de calidad en suelos pobres, aunque las temperaturas sean óptimas. Mi teoría, y esto es algo reciente que venimos investigando desde hace 5 años, es que la adaptación de nuestras vides a los suelos infértiles se debe a la gran población de rizobacterias. Las rizobacterias se alojan en las raíces de la vid y son una especie de parásito que se alimenta de ellas, ayudando al mismo tiempo a que la vid pueda soportar el estrés y absorber las nutrientes. En Adrianna hemos encontrado una gran población de rizobacterias, y bacterias diferentes a las de otras partes del mundo. Esto explicaría por qué varios viticultores del mundo han obtenido mejoras en la calidad del vino, a través del cultivo orgánico y biodinámico. Hace poco conversé con el enólogo Shunshikubo de Ridge Winery, quien comentó que la calidad de los vinos californianos había mejorado en estos últimos años con la sequía, a pesar de las opiniones de los expertos, que decían que la sequía sería altamente perjudicial para la obtención de calidad. Como bióloga y médica esto me pareció muy sensato, ya que en la medicina encontramos muchas instancias en las cuales las bacterias que viven en nuestro cuerpo contribuyen a la absorción de nutrientes y prevención del cáncer y enfermedades autoinmunes.



Placa de Petri

Adrianna y el Potencial de Guarda de los vinos

Una de las preguntas claves que mi padre y yo nos hemos formulado a través de los años es si los vinos de nuestro bello viñedo Adrianna evolucionarán tan bien como los grandes vinos del viejo mundo que hemos compartido juntos. Sé que el 99% de los vinos del mundo se consumen durante el primer año de su elaboración. Sin embargo, los mejores momentos que recuerdo han sido cuando probé viejas añadas de ciertos vinos, como una gloriosa botella de Chateau Latour 1939, que probé con mi esposo y mi padre en el Restaurant Tegui de Buenos Aires, para el cumpleaños 70 de mi padre. O una botella de Gaja 1995 Sori Tildin que tomamos con mi hermano Ernesto y mi sobrino Tikal Catena, en el cumpleaños de Tikal durante las vacaciones familiares. El potencial de guarda de los vinos es un tema muy importante para los enólogos y amantes del vino. Sin embargo, aún no ha habido un estudio verdaderamente riguroso sobre este aspecto. Sabemos que los niveles de acidez, estructura tánica y anhídrido sulfuroso juegan un rol importante en el proceso de añejamiento. Sin embargo, aún no se sabe con precisión por qué dos vinos con similares resultados analíticos añejan uno mejor que el otro y por qué algunos vinos famosos del mundo añejan mejor que otros vinos de calidad similar. En Adrianna estamos haciendo un seguimiento de 40 parcelas vinificadas por separado, que pensamos probarlas durante el siglo que viene (estoy preparando a mis hijos, sobrinos y futuros nietos para ello) para evaluar su potencial de guarda. Nuestra experiencia con cientos de parcelas de Adrianna vinificadas anteriormente, nos ha demostrado que el componente de un 1 a un 2% del blend, impacta significativamente en el vino final. El comprender cada parcela en detalle, la composición de suelo, su microclima, las bacterias del suelo, su comportamiento en diferentes añadas, son todos pasos que nos permitirán elaborar grandes vinos a partir de este amado viñedo nuestro.

El nombre Adrianna

El Viñedo Adrianna lleva el nombre de mi hermana menor, quien lo acompañó a mi padre cuando él soñaba con el potencial de este viñedo, en Gualtallary Alto, mientras mi hermano y yo estábamos estudiando en el exterior. El nombre Adrianna proviene del romántico mar Adriático, del cual partiera mi bisabuelo en su viaje desde Le Marche hacia Argentina. Anna era la esposa de Nicola, mi bisabuela paterna, a quien mi padre adoraba y admiraba como cocinera – de hecho mi padre dice que aún no ha encontrado un chef italiano que cocine tan bien como ella. Para mí, Adrianna representa el trayecto emprendido durante más de un siglo por mi familia para elevar la calidad del vino argentino y representa también nuestros sueños para el próximo siglo y las nuevas generaciones. El sueño de Adrianna comenzó en 1898 cuando Nicola Catena partió de Italia hacia el nuevo mundo, buscando un lugar donde plantar un viñedo y fundar una familia. Mi sueño es que los vinos de Adrianna puedan guardarse durante siglos, llenando de orgullo a mi país y a todo Sudamérica.



Adrianna Catena

“El extraordinario vino Catena Zapata Viñedo Adrianna 2010 me hace pensar en Gualtallary y el increíble Viñedo Adrianna... La combinación de la altitud con suelos ricos en carbonato de calcio origina vinos de intenso frescor y concentrados sabores, expresivos de su lugar de origen”.
Luis Gutierrez, The Wine Advocate, Abril 2014.