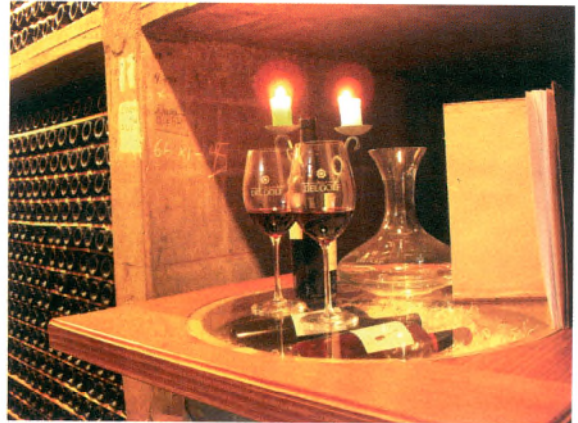


San Rafael, al sur de Mendoza



*Jardín de álamos
y viñedos*

POR André Dénis



En verano, el agua del deshielo riega los campos y todo reverdece. En otoño, el amarillo de los álamos se combina con el ocre y el marrón. Los parrales descansan, es otoño en Mendoza y el poeta canta y sus ojos se llenan de colores mientras su alma se silencia, plena de melancolía.

Como todas las regiones donde se cultiva la vid, San Rafael tiene álamos que circundan las fincas para proteger los cultivos. Donde no hay viñas, hay frutales y olivares que conservan ese orden impecable que les impuso el hombre cuando decidió que la tierra yerma debía ser regada mediante canales en cuadrados perfectos. Hay pocas lluvias, pero el riego de los ríos es ideal para aprovechar los fuertes soles del verano con sus noches frescas para que las frutas maduren y concentren sus sabores; el calor es pródigo en buenos dulces y excelentes vinos.

Dos grandes ríos recorren San Rafael, el Diamante y el Atuel. El primero es el que riega la mayor parte de sus cultivos, mientras que el segundo es aprovechado en la zona sur y en la zona de Villa Atuel. Los franceses que colonizaron la región en el siglo XIX no hicieron más que actualizar la sabiduría de los primitivos habitantes de Cuyo, primero los aborígenes con sus hortalizas y luego los españoles con sus olivos y vides.

Los huarpes que habitaron Mendoza más hacia el norte, eran desde fines del siglo XIV y hasta bien entrado el siglo XV parte del imperio incaico, razón por la cual manejaban perfectamente la técnica del riego por acequias para sus cultivos de maíz, quinoa,

poroto y zapallo. Pocos años después de la fundación de la ciudad de Mendoza, sucedida en 1561, los españoles introdujeron diversos frutos europeos - como la vid-, que encontraron clima y terreno propicios para madurar. A fines del siglo XVIII el vino y el aguardiente constituían los principales productos comerciales de la región.

Cortinas de álamos

Esa prolija geografía de cuadrados perfectos circundados por acequias y canales, se vio ampliamente favorecida a principios del siglo XIX con la introducción del álamo, propicio para la sombra y útil como cortina para los vientos, además de bello y colorido especialmente en otoño. En cuanto a la producción de la vida, esta se vio muy favorecida durante la última parte del siglo XIX con la llegada del ferrocarril que trajo nuevos inmigrantes. A principios del siglo XX, Mendoza veía nacer las primeras bodegas italianas, aquellas grandes construcciones con típicas fachadas de ladrillo a la vista y arcos de medio punto, que reemplazaban a la antigua bodega familiar integrada al patio de la casa.

En San Rafael, la colonización comenzó a principios del siglo XIX, a partir de una alianza con los indios del lugar -pehuenches araucanizados- que permitió la construcción del Fuerte de San Rafael (el nombre es en honor a su creador, el marqués Rafael de Sobremonte), en la primera década del 1800. Pronto comenzó el proceso de colonización con la creación de potreros y canales de riego en las zonas cercanas al fuerte. En la segunda mitad del siglo, el estudio



topográfico fue realizado por el agrimensor francés Julio Ballofet, autor del trazado de la nueva ciudad de Mendoza de 1863, quien pronto inició gestiones para atraer a otros franceses a colonizar la región.

Ballofet se instaló en San Rafael para trabajar las tierras que poseía su esposa y pronto logró que sus compatriotas crearan la colonia francesa a partir de la década de 1880; a los pocos años surgió también la colonia italiana. En 1903 la colonia francesa fue declarada cabecera del departamento, en reemplazo de la antigua Villa 25 de mayo, que se había radicado desde temprano en torno al fuerte, y la llegada del ferrocarril ese mismo año inició una nueva corriente inmigratoria que le daría al nuevo San Rafael un impulso definitivo.

Don Valentín

"¡Si yo hubiera nacido poeta...! Nada de tu tierra fértil, nada de tu aire puro, lleno de luz, ninguno de tus ríos generosos y cantarines, ninguna de tus montañas altivas y fieles guardianes de tus fronteras, ninguno de tus amaneceres y tus ocasos policromos y subyugantes. ¡Oh, San Rafael, habría quedado sin su poema! (...) Pero te di el esfuerzo de mis brazos que se impusieron a los ensueños. Te di el bíblico sudor de la frente, que quizás embruteció el espíritu, mas ennoblecó la materia infundiéndole dinamismo constructivo."

Este es un extracto del libro *"Valentín el inmigrante"*. Valentín Bianchi llegó de Génova, Italia, en 1810, a los veintidós años de edad. Después de varios empleos, junto con su cuñado, en el año 1927 decidió crear la bodega que lleva su nombre. Hoy Bianchi es una de las empresas que más ha crecido en San Rafael y en ella se percibe el fenómeno de reconversión industrial desarrollado a partir de la década de 1990. Sobre la ruta 143, a la salida de la ciudad, en un inmenso parque con fuentes y esculturas, cercana al aeropuerto de San Rafael, la comúnmente llamada "champagnera" Bianchi es una moderna estructura que suma su producción a la bodega tradicional que tiene la empresa en el centro de la ciudad. Allí hoy se elaboran prácticamente todos los vinos y espumantes de Bianchi y es donde se llevan a cabo las visitas guiadas.

Lo novedoso de estas visitas es que, a diferencia de otros exponentes de Los Caminos del Vino de la provincia, el recorrido aquí se propone desde los mismos viñedos, que están identificados con letreros que señalan cada variedad y sus características. Puede verse aquí, sencillamente explicado, cómo el trabajo del ingeniero agrónomo se complementa con el del enólogo una vez definido de antemano el vino que se va a elaborar con las uvas de cada lote. Lo más conmovedor en la producción de una buena cepa es la tarea que realiza el productor, cepa por cepa cada día, para brindarle la uva las condiciones necesarias para llegar al objetivo.

Durante la temporada de descanso de la planta se hace la poda, mediante la cual se determina qué ramas se dejarán para producir la cantidad de uva deseada y cómo se posicionarán las plantas. Luego de esto, comienza el proceso de atadura de los sarmientos a las guías de alambre que atraviesan el parral. Al acercarse los primeros calores, la planta comienza a revivir y su savia vuelve a circular. Pronto aparecen los primeros brotes y, ya bien entrada la primavera, la floración que dará lugar a los pequeños frutos totalmente verdes de clorofila. Con el tiempo su color evoluciona y comienza la acumulación de azúcares. Para permitir una mejor entrada de luz solar, se realiza el deshoje y, en determinados casos, el raleo de racimos para que las uvas que queden logren una mayor concentración.

La cosecha

Una vez conocido el arte de producir las mejores cepas, el visitante sabrá cómo se trabaja en la cosecha, por qué ya no se utilizan los canastos que veíamos en las fotos de antaño, ni los tachos de veinte kilos propios del vino común; ahora, para los vinos de calidad las uvas se acomodan en cajas más chicas que, en lugar de volcarse en el camión a granel, viajan apiladas evitando así el daño en los granos. Una vez en la bodega, se realiza la selección de los racimos en la cinta transportadora; éstos pasan luego a la despalladora, que separará el escobajo de los frutos para que entren sueltos en la moledora. Un sistema de rodillos aplasta suavemente la fruta y extrae el mosto sin romper la piel u hollejo. Este primer mosto decanta hacia los tanques de fermentación, mientras que los hollejos y el resto del mosto que puede haber quedado en las frutas rotas van a parar a las prensas que extraerán los jugos residuales, los cuales se enviarán a otros tanques.

En la champagnera Bianchi se enseña también cómo es la elaboración del espumante en base al



método *champenoise*, o método tradicional, que se distingue del método Charmat. El método *champenoise* consiste en lograr una primera fermentación alcohólica del mosto inicial hasta lograr un vino base, debidamente clarificado, el cual se embotella luego de agregarle una mezcla de azúcar y levadura denominada licor de tiraje. La botella tapada provocará la segunda fermentación, que es cuando desaparecen los azúcares y aparecen las burbujas. Después de uno o dos años, las botellas van siendo colocadas boca abajo y giradas de tal modo que acumulen todas las impurezas y restos de levaduras en las cercanías del corcho. La pericia final es congelar el cuello de la botella y luego sacar el tapón; mediante la presión del espumante los residuos son expulsados y se cortan; antes de volver a tapar la botella se le agrega un jarabe llamado licor de expedición, cuya mezcla secreta determinará el tipo de espumante que se desea lograr (*demi sec, brut, extra brut*). La diferencia con el otro método, el Charmat, es que en este último la segunda fermentación no se realiza en la botella sino en tanques.

Bodegas familiares

Si Bianchi debe su origen a un pionero italiano, la bodega Jean Rivier es obra de un suizo que a mediados del siglo XX pudo tener su propia bodega, además de once hectáreas de viñedos propios en la zona de Rama Caída, a diecisiete kilómetros del



centro de San Rafael, y ochenta y tres hectáreas en Casas Viejas, ubicada en el Valle de Uco. Uno de los vinos más originales de Jean Rivier es el Tocai Friulano, un blanco oriundo de la zona de Friuli, Italia, aquí producido a partir de viñedos de más de cincuenta años. Se destacan también el Chenin y el Torrontés, y en tintos, el Cabernet Sauvignon, el Malbec, el Bonarda y el Tempranillo. En 1993, la bodega original fue modificada con nueva tecnología y aún hay pendiente una importante reforma destinada a la ampliación y a la recepción del visitante. Jean Rivier es una bodega familiar con presencia en el mercado europeo y participación en eventos internacionales.

El caso de Alfredo Roca es similar en cuanto a su origen y desarrollo. La bodega está en manos de la cuarta generación de una familia que desciende de italianos y españoles. A fines de la década de 1970, Alfredo Roca compró la bodega en combinación con la familia Barral, creando Barral y Roca, marca con la que comercializaron los primeros vinos. A partir de la década del 90, la familia Roca queda a cargo de la bodega y continúa en su objetivo de elaborar vinos de calidad, tanto para el mercado externo como para el argentino. Ubicada en Cañada Seca, a unos catorce kilómetros del centro de San Rafael, la bodega posee un pequeño pero muy elegante circuito de degustación donde el visitante puede probar estos vinos que llevan nombre y apellido. Alfredo Roca preside la empresa, y la vicepresidencia está a cargo de Alejandro Roca -*licenciado en enología*-, quien

exhibe con orgullo vinos de excelente calidad, especialmente aquel que fuera elaborado en honor a sus padres, en secreto, por él y sus dos hermanas Graciela y Carolina. Se llama Preciado y lleva un cincuenta por ciento de uvas Malbec, un treinta de Syrah y un veinte de Cabernet Sauvignon, con quince meses en vasija de roble francés. Especial atención merece la línea Reserva Familiar y también los varietales jóvenes, con o sin paso por barrica de roble.

A sesenta kilómetros de San Rafael, unos kilómetros antes de General Alvear, está Villa Atuel, y allí la clásica bodega Goyenechea. Vale la pena recorrer esta distancia por esos encantadores caminos de álamos para visitar una empresa que este año cumple ciento cuarenta años de historia y sigue en manos de la familia, en su quinta generación. En 1868 los inmigrantes españoles Santiago y Narciso Goyenechea ("casa de arriba", en vasco), coronaron su actividad comercial de vinos y licores y compraron esta bodega en Villa Atuel. El edificio actual es de principios del siglo XX, época que indudablemente significó un gran cambio en el desarrollo de la empresa con la llegada del ferrocarril al sur de Mendoza. Aún hoy, detrás de la casa familiar de Alberto Goyenechea, pueden verse las vías que comunicaban la bodega con el ferrocarril para llevar los vagones cargados de vinos. En la primera mitad del siglo, aparecen las primeras marcas de la empresa, que seguramente muchos recordarán con una sonrisa: "Marqués del nevado", "Vasconia" y "Patria".

Lo que más impacta en Goyenechea es el contraste entre los grandes toneles de principios de siglo y las nuevas tecnologías. Incluso algunas de las grandes piletas de hormigón y epoxi fueron reconvertidas en cavas de guarda para el vino embotellado y es inquietante ingresar por ese largo pasillo donde los vinos descansan en silencio y penumbras. La amabilidad de los Goyenechea es gaucha y auténtica. La empresa continúa en sus manos pero atenta a las demandas del mercado interno y la exportación; no obstante, quieren mostrar al visitante lo que hacen y cómo lo sienten. Con este objetivo, para fin de año estará en funcionamiento una nueva casa donde, junto a la degustación de los vinos propios, la bodega ofrecerá tapas y bocadillos. Es una casa adaptada al estilo del edificio viejo, con una amable barra, salón y galería para la fresca sombra del verano. Muy cerca de la bodega, en la finca La Vasconia, sobre la margen derecha del río Atuel, están las ciento treinta hectáreas de los viñedos propios de Goyenechea.

A recorrer

El río Atuel es el que baña toda esta región. Es un río que en la zona cercana a San Rafael corre encañonado hacia los embalses Valle Grande y el Nihuil. Recorrerlo es un placer inmenso por las formaciones que circundan el camino. Es un recorrido sinuoso entre árboles y laderas de montañas bajas, en el que se descubre una buena cantidad de cabañas de turismo. De tanto en tanto reaparece el río, fresco y cristalino, bravo en verano bajando su deshielo entre rápidos y curvas que los turistas aprovechan para un *rafting* de aceptable nivel de dificultad. En el dique Valle Grande, los visitantes navegan o aprovechan sus aguas para refrescarse.

El otro río, el Diamante posee uno de los embalses más bellos de la región. Es el gran espejo que forma el dique Los Reyunos y en torno al cual hay casas de veraneo, una hostería y varios campings. El lago es aprovechado en verano para nadar y también es recorrido en barcos turísticos; su lecho es de piedra





y sus aguas verde transparente. Quienes hacen buceo en sus aguas, llegando hasta los diez metros de profundidad, han visto grandes ejemplares de carpas, pejerreyes y truchas Arco Iris, de los cuales se pescaron ejemplares que batieron records. Aguas abajo, el río Diamante es nuevamente interrumpido en el dique El Tigre y, un poco más adelante, en el Galileo Galilei, que es el que distribuye el agua para los canales de San Rafael.

Agua y sol, qué mejor combinación para que los frutos maduren sabrosos. Cerca de la champagnera Bianchi, hay una señora que cocina los dulces al sol, según una receta llegada de Medio Oriente. Pueden verse en el jardín de su casa las bandejas

con la pulpa secándose en un clima seco y abrasador. Es muy común encontrar también, a la vera de los caminos, puestos de lugareños vendiendo conservas, fiambres, miel, vino y pan casero. Algunos venden cabritos y hasta la leña que nos permite asarlos lentamente.

Esta idea de los productos naturales en un entorno espléndido fue bien aprovechada por Ricardo Jurado (h) y su padre -una tradicional familia de golfistas- para realizar en la década del 90 un emprendimiento que se llamó Viñas del Golf y consistía en desarrollar una bodega boutique y, junto a ella, un *lodge* para hospedarse, un restaurante y una cancha de nueve hoyos. Jurado se asoció luego con una empresa norteamericana y surgió la marca Algodón Wine Estates que ocupa este predio de un total de setecientas hectáreas con hoyos de golf que se ubican estratégicamente entre olivares y viñedos. En algunos hoyos también se ven álamos, nogales y hasta sauces junto a una laguna.

Todo el recorrido se hace en carritos de golf que están a disposición de quienes se alojan allí, tanto para pasear como para conocer la bodega e ir al restaurante. El servicio es muy bueno y la comida está





elaborada con productos y sabores regionales, combinando platos criollos y gastronomía internacional, en base a las creaciones del manager de turismo, Diego Coll Benegas. El *lodge* original fue construido a partir de la antigua casa de la finca y tiene galería al aire libre, piscina y solarium, además de un jardín junto a las viñas. Recientemente se incorporó una nueva construcción con cuatro habitaciones y una sala de estar. El estilo es campero de lujo, con muy buen confort en sus instalaciones y detalles artesanales de refinado diseño. Algodón Wine Estates se ubica a unos quince kilómetros de San Rafael, en la zona de Cuadro Benegas.

No importa la época del año. Ahora es otoño, pero también en invierno y en verano es bueno recorrer. San Rafael puede ser el punto de partida de una aventura única que continúa en Malargüe y hasta las Leñas. En esa travesía se conocen lugares lindos como la Laguna de la Niña Encantada (con leyenda incluida), y también inquietantes como el Pozo de las Ánimas o la Caverna de las Brujas. En verano, desde Malargüe, y también desde la hostería El Sosneado, entre San Rafael y Las Leñas, parten cabalgatas hacia la Cordillera. Algunas llegan hasta donde quedaron los restos del

avión de los jugadores del seleccionado de rugby uruguayo que cayó allí en la década del setenta y dio lugar a aquella conmovedora hazaña de supervivencia.

Hay mucho para hacer y mucho para degustar. Los buenos vinos argentinos y el paisaje fresco y limpio del sur mendocino. Hacia el oeste, la eterna cordillera. Y desde allí, los ríos cristalinos que riegan los campos plenos de olivares, frutales y viñedos. Y por supuesto los álamos que dibujan el otoño de un amarillo que sólo se ve aquí.

