

Este vino representa un sueño que hoy se hace realidad. En el Noroeste de Argentina, a 2.400 metros sobre el nivel del mar, se encuentra la propiedad vinícola Pucará: un oasis en medio de un paisaje espectacular ubicado en un entorno idílico y lejos de la civilización. Este terruño al pie de los Andes pertenece a la zona más alta del mundo en cuanto a vitivinicultura y tiene acceso solamente por un largo camino de tierra. Por convicción cultivamos nuestras vides y toda la finca de manera biológica-dinámica. Gracias a la combinación entre terruño y nuestra pasión para la vitivinicultura nace un vino de carácter fuerte. Su color es de un intenso rojo rubí, tiene notas de fruta negra madura en la nariz y en el paladar sorprende con complejidad y elegantes fragancias. Para dar lugar al terruño optamos por una vinificación tradicional con levadura autóctona y fermentación espontánea. Nuestro "Pucará" no pasa por barrica, lo dejamos madurar dos años en botella. "Our dream put in a bottle" - "Nuestro sueño puesto en una botella"!

NUESTRO MUNDO

Beatrice y Esteban: durante nuestra estadía en 1997 en casa de amigos al pie de "Los Castillos", Cafayate, nos impresionaron los colores y las formas de las montañas y del infinito horizonte. En el año 2004 nos comentaron que Finca El Recuerdo con 24,5 hectáreas estaba a la venta. En este momento trabajábamos para Bodega y Estancia Colomé. Junto con Constanza Bearzi, Beatrice era co-responsable de la Estancia, un hotel boutique con 9 habitaciones, y Esteban gerente general de Bodega Colomé. Entre las dos fincas hay un camino de una hora y media que atraviesa un paisaje impresionante. En este camino encontramos cientos de cardones, cabras y vacas que viven libremente en un enorme espacio. Durante nuestra primera visita nos fascinó el paisaje idílico y su belleza. Un lugar mágico al "fin del mundo". Al entrar a la finca nos sorprendió la cantidad de sauces llorones y la alameda de álamos. Tres colores destacan esta joya: el pardo ocre de la tierra, el verde menta de la vegetación y el infinito cielo azul.

Nuestro sueño

Con la compra de este pequeño paraíso comenzó nuestro sueño: producir a 2.400 metros sobre el nivel del mar un auténtico vino Malbec con carácter. El único peligro natural para un viñedo ubicado en estas alturas son las posibles heladas tempranas y tardías, las demás condiciones no podían ser mejores. El agua del río Huasamayo es cristalina y pura, la tierra contiene muchos minerales y el clima es perfecto para la agricultura biológica-dinámica. Los cerros pardo ocre otorgan protección y dan marco al viñedo y así madura una uva Malbec de primera clase. Desde nuestra primera visita han pasado diez años y continúa nuestro cariño para esta tierra y su gente. Desde 2011, año de la primera vinificación, Beatrice se dedica a la finca en primavera y en otoño: "Trabajar en este lugar es un privilegio. Cuando el sol matutino tiñe de dorado las montañas, los pájaros entonan su canto y al recorrer el viñedo escucho el zumbido de las abejas silvestres agradezco con humildad al Creador por tanta belleza."

Visión

Es un placer saborear un vino de pleno carácter y con "alma" rodeados por familia y amigos. El organismo individual de la finca alejada, nuestra decisión de trabajar con métodos biológico-dinámicos así como la vinificación tradicional con fermentación espontánea y sin añadido de madera constituyen la base. Trabajando con uvas de primera calidad logramos un auténtico vino de altura.

Personas

Desde el primer momento pudimos contar con el conocimiento de Gregorio Ríos. Su familia es originaria de la zona y él se crió en esta finca. En 2004 estuvo trabajando para los anteriores dueños de la finca El Recuerdo. Gregorio conoce cada rincón de esta finca y lee las nubes y el viento como si fueran un mapa. Gracias a su disposición de incorporar la agricultura biológica-dinámica nuestro "sueño Pucará" empezó a tomar formas. Hoy en día Gregorio es responsable de los preparados biológico-dinámicos que se elaboran en la finca. A continuación de la primera

cosecha y ante nuevos proyectos de producción de semillas decidimos emplear una segunda persona. A partir de 2012 Albino Alancay vive y trabaja en la finca. Ambos señores comparten las responsabilidades y desafíos que conllevan los trabajos de la finca. Desde hace ocho años que contamos con la ayuda y el asesoramiento de nuestro amigo Fabián Baumgratz. Su gran empeño y los conocimientos transmitidos sobre agricultura biológica-dinámica han logrado una metamorfosis de la finca en flora y fauna. Durante la inspección Demeter en 2012 el inspector dijo: "Finca El Recuerdo es la finca más bio-dinámica en Argentina". Un gran reconocimiento y una motivación especial para todos nosotros! Agradecemos además el apoyo apreciado de Raúl J. Dávalos Jun., de Bodega Tacuil, nuestro amigo y asesor en el viñedo. Su profundo conocimiento de la vitivinicultura de altura es fundamental para el desarrollo de este proyecto. El Enólogo es el hermano menor de Raúl, Álvaro Dávalos, quien se dedica a nuestro vino con pasión y amor. En la ciudad de Salta contamos con la colaboración profesional y apreciada de nuestro amigo y gerente Rafael Cornejo.

Pucará

Llegando a Pucará el visitante queda profundamente sorprendido y encantado por las formaciones de las montañas y sus colores: rojo, blanco, gris y negro! Según la hora del día y el ángulo de la luz del sol las montañas parecen estar muy lejos o muy cerca, se distinguen por las sombras o parecen formar mesetas. Aquí el zorro y la liebre se saludan en las noches. El desvío para llegar a finca El Recuerdo queda a un kilómetro antes de la escuela. Aproximadamente noventa escolares visitan la escuela primaria y secundaria. La mayoría de los niños y jóvenes tienen un largo camino hasta llegar a la escuela, también los hijos de nuestro empleado Gregorio caminan una hora. En Pucará viven aproximadamente 400 personas, las casas están algo alejadas las unas de las otras de manera que los habitantes están acostumbrados de hacer mucho camino a pie.

Fiesta Patronal

El 15 de octubre se celebra la Fiesta Patronal. Es un día muy especial para los pobladores en el cual se venera la patrona del lugar: Santa Teresa de Ávila. Ella da amparo y protección y en su honor llegan visitantes y familiares de lejos para celebrar este día. Después de la misa católica la comunidad se une en procesión y siguen presentaciones de escolares y maestros, el desfile de los "Fortines" a caballo y danzas folclóricas. Al mediodía todos están invitados al tradicional asado, luego sigue un partido de fútbol y a veces el día concluye con música y baile.

História

En 1965 los dueños de la finca, la familia Saravia, querían venderla. Para agradecer a su capataz, el Señor Anatolio Tapia, por el trabajo de tantos años le regalaron un campo. Tapia pudo elegir el lugar y decidió construir su nueva casa en las 24,5 hectáreas situadas al lado del río Huasamayo, protegida por los cerros a su alrededor. En el mismo terreno construyó una capilla. En la actualidad no se celebra misa en ella, pero sirve aún para las oraciones de los habitantes. En el año 2004 los herederos de Tapia vendieron Finca El Recuerdo, este pequeño paraíso. En 2006 plantamos un viñedo con 1,5 hectáreas.

VINO

Con 15,5 grados alcohólicos volumétricos nuestro "Pucará" es un vino muy concentrado y un representante de los vinos autóctonos del alto valle Calchaquí. Este Malbec se vinifica exclusivamente con uvas de finca El Recuerdo de Pucará a 2.400 metros sobre nivel del mar. No compramos uvas. En la cata sorprenden sus aromas frutales y su plenitud. Una característica específica del vino es su buqué pimentado y su alta complejidad. Optamos por una presentación de alta calidad.

Elaboración del vino

El balance entre la vinificación tradicional y nuevas tecnologías permite a las uvas el pleno desarrollo de su potencial. Las uvas seleccionadas a mano tienen una fermentación espontánea que tarda unos 20 días, no se añaden levaduras comerciales. Sigue la fermentación maloláctica. El vino no pasa a barrica, decidimos permitirle crianza en botella: el vino madura sin oxigenación durante 18 meses. Se trata de un proceso de crianza reductiva a diferencia de la crianza en barrica que es oxidativa. La botella supone el remate final en la mejora del vino, se redondea y alcanza su momento óptimo de consumo conservando los aromas frutales y su carácter de terruño. Es una premisa contar con la temperatura adecuada en la cava. Dos años después de la vendimia el vino se presenta al mercado.

Vino de altura

Pucará se encuentra a 2.400 metros de altura sobre nivel del mar en una región con clima semiárido. En los viñedos de gran altura la radiación solar es más intensa, el aire más limpio y el agua de deshielo muy pura. Lo más importante para la calidad del vino es la amplitud térmica diaria con la cual contamos. Cuando la diferencia de temperatura entre el día y la noche es mayor a 18 °C se habla de una amplitud térmica: en Pucará tenemos un promedio de más de 25 °C entre día y noche y puede hasta llegar a 35 °C teniendo noches de invierno con -14 °C. Gracias a estas condiciones nuestro terruño es muy particular y único en el mundo y los efectos de esta gran amplitud térmica son el sello de identidad del "Pucará".

VIÑAS

En 2005 compramos estacas de la reconocida Bodega Catena Zapata, Mendoza. Durante varios años sus ingenieros agrónomos realizaron experimentos de selección masal con viejas vides de Malbec para lograr mejores uvas. De estos experimentos resultaron cuatro selecciones masales. Nosotros pudimos adquirir dos: Malbec Cartel 18 y Malbec Consulta. Nuestras vides no son injertadas porque no se encuentran nematodos en la tierra y no tememos la filoxera por estar muy alejados. La estructura del viñedo se llama VSP - doble cordón. Apuntando a cosechar volúmenes bien concentrados hemos plantado el viñedo con una densidad de 7,800 plantas/hectárea. Gracias al clima favorable y la gran amplitud térmica maduran excelentes uvas. La primera vendimia se realizó en el año 2011 con 220 botellas de Malbec. Nos sorprendimos con la calidad y el potencial del vino: "our dream to capture the unique characteristics of a terroir in a bottle".

Terruño

Nuestro objetivo es volver al antiguo estilo de vinificación que destacaba antiguamente al "alto valle Calchaquí" y sorprender al consumidor con un terruño diferente. La tierra de Pucará con su hierro y sus minerales otorgan al vino su buqué pimentado; un terruño con mucho carácter. Durante 340 días del año contamos con sol, las temperaturas moderadas durante el día ayudan a que la uva envere con color intenso y adquiera un óptimo grado de maduración. Las noches frescas favorecen la acidez y le dan estructura al vino. La pluviosidad anual está en un promedio de 120 ml por metro cuadrado y la irrigación se realiza a mano a través de acequias. De esta manera se imparte a las plantas la cantidad de agua necesaria. Gracias al aislamiento de la finca no existe contaminación atmosférica ni del agua. Para todo cultivo optamos por los principios de la agricultura biológica-dinámica.

Agricultura Biológica-Dinámica

Poco tiempo después de la compra de la finca decidimos prescindir de pesticidas y fertilizantes en la agricultura. A partir del año 2007 contamos con la gran ayuda y el apreciado asesoramiento de nuestro amigo Fabián Baumgratz. Esta forma ecológica de agricultura se basa en los impulsos transmitidos por Rudolf Steiner a principios del siglo XX. Al mismo tiempo fue fundador de la pedagogía Waldorf y de la medicina antroposófica. Esta agricultura considera a las granjas como

organismos complejos y busca el equilibrio de su desarrollo integral y la interrelación de suelos, plantas y animales. Los abonos verdes y la rotación de cultivos son ampliamente utilizados. Con el estiércol de nuestras ovejas y de nuestra yegua elaboramos cada año varias toneladas de compost que sirven como fertilizante en el campo. Después de la conversión comprobamos que las vides están muy sanas y maduran uvas excelentes. Desde el año 2012 nuestra finca está certificada biológico-dinámica bajo las normas de Demeter y esperamos que más vitivinicultores se motiven a adoptar este método.