

Carne & Malbec: Bodega Catena Zapata

USAToday Travel.com

Por Chris Gray Faust



¿Una pirámide Maya en Argentina? Esta es la primera señal de que se trata de una bodega distinta a las demás bodegas mendocinas. Y al darse vuelta, uno tiene el placer de poder ver los extensos viñedos de la familia plantados al pie de los Andes.



La empresa familiar, que data de 1902, cuando llegaron de Italia los primeros integrantes de la familia Catena, es reconocida mundialmente como la bodega argentina que introdujo los primeros avances tecnológicos provenientes de Europa y California en la industria vitivinícola argentina. De hecho, Nicolás Catena es considerado el “Robert Mondavi” de Argentina, por haber introducido estos cambios revolucionarios en las últimas dos décadas. Los vinos Chardonnay, Malbec y cortes de Cabernet y Malbec de Catena Zapata reciben periódicamente altos puntajes por parte de Robert Parker y la revista Wine Spectator.



Catena Zapata es conducida actualmente por sus propietarios: Nicolás Catena y su hija Laura (Médica de Emergencias egresada de Harvard y Stanford, directora de la bodega familiar y autora del primer libro editado en USA sobre vino argentino). Como parte del programa del Masters of Food and Wine organizado por el hotel Park Hyatt, pudimos probar el vino insignia de la bodega: el Nicolás Catena Zapata (precio de venta al público en USA: US\$ 90 la botella), junto al enólogo Alejandro Vigil, artífice de esta cosecha. Como corte de Cabernet Sauvignon y Malbec, encontramos a este vino más suave y aterciopelado que otros vinos argentinos más económicos que probamos. Además, encontramos en él interesantes aromas a cuero y tabaco.



La bodega no cuenta con un restaurant, pero sí ostenta una maravillosa arquitectura que imita las pirámides de la antigua civilización Maya. De hecho, cuando Nicolás Catena visitó Tikal, en Guatemala, decidió construir una bodega emulando este estilo, en honor al terruño argentino del Nuevo Mundo. La Bodega, con vista a la Cordillera de los Andes, rinde homenaje a las antiguas civilizaciones precolombinas que habitaron nuestras tierras, explica Laura Catena en su libro “Vino Argentino”. El cono superior de la pirámide,

enteramente de vidrio, permite que el sol ingrese hacia el interior de la construcción, iluminando las diversas plantas del edificio hasta la cava subterránea.

La bodega, situada en Luján de Cuyo, a menos de 1 hora de la ciudad de Mendoza, se puede visitar en pequeños grupos, haciendo previamente una reserva. La bodega está abierta todos los días menos el domingo. La visita y degustación de los vinos más económicos es sin cargo. Para degustar los vinos de alta gama se debe pagar por copa.



A nosotros nos costó desprendernos de esta maravillosa



vista de extensos viñedos plantados al pie de los Andes. Si bien a uno le puede agradar o no la construcción de una pirámide Maya en Mendoza, no se puede negar que el estilo arquitectónico es espléndido y que enaltece el paisaje. Además, para una familia argentina que cambió el rumbo económico de la viticultura de su país, no resulta inapropiado una construcción tan exótica o singular.