

TRAÉ ALFAJORES

EPISODIO 22: Malbec

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches, mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Episodio veintidós de “Traé alfajores”, y en este episodio vamos a estar hablando del vino, y especialmente de los dos vinos que representan a Argentina en el mundo, que son el vino tinto Malbec y el vino blanco Torrontés.

Vamos a hablar un poco de historia y vamos a tratar de entender la región de Cuyo, que es una región importantísima para la vitivinicultura argentina.

Como siempre, van a poder acceder a las transcripciones gratuitas desde ventureoutspanish.com/podcasts. No dejen de suscribirse al podcast para recibir actualizaciones cada vez que aparezcan nuevos episodios, y si pueden ahora mismo, tómese un minuto para calificar el podcast y darle cinco estrellas.

Gracias, desde ahora.

Bien, el vino en Argentina se produce históricamente en la región de Cuyo, que incluye a las provincias de Mendoza, San Juan y San Luis, como región, pero en lo que es vino tiene especialmente que ver con las provincias de Mendoza y San Juan.

Sin embargo, un poco más hacia el norte, hasta Salta pasando por La Rioja y Catamarca, y hacia el sur, hasta Neuquén, cada vez hay más partes del territorio argentino donde se exploran las aptitudes del suelo para plantar vides.

El camino del vino en Argentina es bastante largo, pero muy interesante y vale la pena conocerlo. Pienso que conocer la historia del vino en el país lo hace incluso más atractivo.

Les cuento, entonces, un poco sobre Mendoza. La provincia de Mendoza está sobre la Cordillera de los Andes a unos mil kilómetros de Buenos Aires, y allá por el mil seiscientos, tenía un intercambio mucho más fluido con Chile que con Buenos Aires, porque esos mil kilómetros representaban mucho tiempo de viaje, al punto que era más fácil cruzar la Cordillera de los Andes y conectarse con Chile que atravesar las pampas y conectarse con Buenos Aires.

Se dice hablando de la llegada del vino América, que hubo una alianza entre la espada y la cruz, o sea, entre los conquistadores y la iglesia, lo cual explica que la uva haya llegado a América tan pronto.

Hay registros de que para el mil quinientos cincuenta, o sea, mediados del siglo dieciséis, ya había vides en la región.

Como les contaba sobre las vacas cuando hablamos del asado, las primeras vides llegan al Caribe, donde no prosperan porque la vid necesita otro tipo de clima, y recién a medida que van bajando hacia el sur encuentran en Perú un primer punto donde sí pudieron comenzar a trabajar con la vid, y así siguen bajando hasta llegar a esta zona de la que estamos hablando hoy.

En ese primer momento -imagínense que estamos hablando de hace más de cuatrocientos años atrás-, la tecnología disponible era muy limitada, y se necesitaba bastante mano de obra humana, que, por supuesto, y lamentablemente, como en muchos otros casos, vino los indígenas que habitaban esa zona, Huarpes, principalmente, porque había unos acuerdos llamados encomiendas a partir de los cuales una persona, un español, tomaba a cargo un grupo de nativos y no solo los ponía a trabajar sino que también los evangelizaba.

Ahora, cuando en esta zona de San Juan y Mendoza se empieza a elaborar vino, se presenta un problema bastante radical que tenía que ver con el transporte.

En ese momento, llegar a Buenos Aires implicaba un trayecto larguísimo que no solo era difícil por la distancia en tiempo, sino que era difícil porque se dificultaba mucho conservar ese vino y poder venderlo en la ciudad, donde obviamente la demanda era mayor.

Y esto ya no estamos hablando del mil seiscientos, sino ya de fines del mil setecientos en adelante.

Pero lo cierto es que el vino cuyano nunca estuvo en una situación muy ventajosa en relación al vino europeo, que se importaba Buenos Aires cruzando el Atlántico.

No era difícil competir en calidad, sino que también era difícil competir en precio, porque todo el transporte encarecía mucho el precio del producto final.

El gran cambio lo hace la llegada del ferrocarril, porque Argentina en esta época empieza a recibir inversiones extranjeras que invierten para tender vías de tren, las cuales tenían el objetivo de conectar los puertos con los puntos de origen de carnes y cereales que se cosechaban en el interior del país y luego se exportaban.

El Estado argentino a su vez tomó a su cargo conexión de territorios que quedaban fuera de este trazado, y esto permitió que Mendoza y Buenos Aires se conectaran, ya no en dos meses de viaje a Mula, sino en "apenas", comillas, dos días.

Imagínense lo que representó ese cambio para la región. Como decimos en español, fue un antes y un después.

Estamos hablando del año mil ochocientos ochenta y cinco. Para ese entonces hay una coincidencia que define un poco el futuro del vino en el país, que es una plaga de filoxera, un insecto de América del Norte, que para esa época ataca las vides europeas y provoca unas pérdidas impresionantes y fuerza o invita a muchos bodegueros europeos a lanzarse a estas nuevas tierras de oportunidades, y dejar atrás estas malas noticias.

Tan es así que, si bien se seguía viendo que la calidad del vino argentino estaba por debajo de la calidad del europeo, había señales de que el vino argentino estaba mejorando, había un interés muy concreto en perfilar un mejor vino.

Ahora, ¿qué pasa? Este vino, lo que sí logró bastante rápido, fue conquistar el mercado interno. Incluso, hay registros de champagne, que en esa época, y como ahora, se seguía pensando, se asociaba a un cierto nivel económico de quienes lo podían consumir.

Y ya mucho más cerca de esta época, cambia la forma de entender el mercado y se empieza a trabajar en variedades específicas.

De esta manera, el Malbec, que era una uva francesa, que durante muchos muchos años se había ninguneado, se convierte en una uva paradigmática.

¿Por qué? Porque las bodegas locales empiezan a trabajar el Malbec y acá estamos ya en mediados de la década de los noventa, del mil nueve noventa, ahí el vino Malbec empieza a ganar mercado fuera de Argentina.

Es decir, recién en ese entonces, empieza a haber un mercado fuera de Argentina para el vino argentino.

El caso del Torrontés es también muy interesante porque es la única variedad autóctona, y en una de esas descripciones típicas medio poéticas del vino, leí que lo describen de esta manera:

“Si bien en nariz es sumamente expresivo y potente, en boca es principalmente ágil, fluido y refrescante.”

Sin ir tan lejos en el uso de adjetivos sofisticados, es muy común que la gente que viaja a Mendoza, vuelva con mucha más idea de lo que significa pasar de la uva al vino, gracias a que muchas bodegas ofrecen visitas guiadas.

Muchísima gente visita Mendoza, para descubrir el vino en estas visitas y además, porque el paisaje es algo realmente imponente.

San Juan también, pero Mendoza, de alguna manera, se preparó más específicamente para a recibir este turismo vínico.

De hecho, el slogan de la provincia es “Mendoza, tierra del sol y del buen vino”, así que claramente es algo central para la provincia, y cualquiera que visita puede comprobarlo.

En fin, una historia un poco larga del vino en la Argentina, pero creo que, sin duda, conocer el origen del vino y entender por qué llegó a tener esta importancia al cruzar inmigración y tantas otras cuestiones, así que me despido de este episodio veintidós.

Espero encontrarlos próximamente.

Si quieren seguir leyendo sobre Argentina y el español rioplatense, pueden hacerlo desde ventureoutspanish.com, y también desde hace poco, Venture Out tiene un Instagram, que es @ventureoutspanish.

Sigan la cuenta, así también seguimos con desde ahí.

Los dejo hasta la próxima con un abrazo.

Salud con todos.

Gracias.