

CATENA ZAPATA Y LOS VINOS DE ALTURA

Equipo Deckman's: si hay un nombre que transformó el vino argentino y lo llevó al escenario mundial, es Catena Zapata. Esta bodega hizo algo que muy pocos países del Nuevo Mundo habían logrado antes: tomar una uva sin glamour, el Malbec, y convertirla en un símbolo global. Pero la historia de Catena no es solo el Malbec; es la visión, la ciencia y la idea de que el vino puede crecer hacia el cielo: vinos de altura. La historia moderna empieza con Nicolás Catena, economista y viticultor. En los años 80 Argentina era un país que producía vino para sí mismo; el objetivo no era exportar. Nicolás viajó a California y vio cómo Robert Mondavi estaba construyendo Napa Valley como región premium. Entendió que Argentina podía hacer lo mismo si encontraba su identidad. La clave no era copiar a Europa, sino descubrir qué hacía diferente a Mendoza.

La respuesta estaba en los Andes. En lugar de plantar en zonas bajas y cálidas, Catena apostó por viñedos cada vez más altos: 800, 1000, 1200, 1400 y hasta casi 1500 metros sobre el nivel del mar. Esa locura en ese momento se convirtió en el concepto de High Altitude Wines, o vinos de altura.

¿Qué cambia en la altura? Tres elementos fundamentales:

1. Luz más intensa: la radiación UV aumenta, lo que genera pieles más gruesas y colores más profundos.
2. Noches más frías: se frena la madurez, conservando acidez y frescura.
3. Madurez lenta: la fruta desarrolla aroma, complejidad y tensión.

Este balance entre sol y frío construye lo que hoy define a muchos vinos argentinos modernos: fruta madura + textura + frescura natural. En un país cálido y seco, la altura es la herramienta que permitió sofisticación.

Más tarde entra la segunda protagonista: Laura Catena, hija de Nicolás, médica de formación y responsable del impulso científico y académico del proyecto. Laura llevó el enfoque hacia el estudio profundo del terroir: micro parcelas, clones, selección masal, suelos calcáreos, altitud, exposición y manejo de riego. El viñedo Adrianna Vineyard en el Valle de Uco (a unos ~1500 m) se convirtió en una especie de laboratorio a cielo abierto y en uno de los viñedos más célebres del Nuevo Mundo.

Hoy Catena Zapata produce desde vinos clásicos hasta etiquetas ícono como Nicolás Catena Zapata, Malbec Argentino, Adrianna Vineyard y ensambles bordeleses. No es casualidad: Argentina y Mendoza comparten con Burdeos y Napa la idea de que el Cabernet Sauvignon es un lenguaje internacional, pero con identidad local.

¿Por qué esta historia importa en Deckman's? Porque introduce una idea fundamental: el vino es geografía + clima + decisiones humanas. Catena encontró su grandeza mirando hacia arriba; Baja California la encontró mirando hacia el mar y hacia un clima mediterráneo. Son dos caminos distintos hacia el mismo objetivo: identidad.

El cliente que conoce Catena o "vinos de altura" suele ser curioso, con cierto conocimiento y predisposición a vinos serios. No hay que intimidarlo; hay que hablarle desde el orgullo:

"Si te gustan vinos de altura, Baja tiene vinos mediterráneos con más fruta y carácter, ideales para la carne y el borrego."

En maridaje, el Malbec de altura y el Cabernet Franc argentino funcionan con borrego, solomillo, costillas y platos con jugo y grasa. Baja ofrece ensambles que cumplen el mismo rol gastronómico en la mesa.