

Parte del lodge
de *Atamisque*,
con el Cordón del
Plata de fondo.

ZOCO

el mercado de Lugares

...libros
hoteles
arte
chirimbolos

ENTRE VIÑAS

Un súper lodge, golf, un precioso restó cuya especialidad es la trucha, hectáreas de árboles frutales, más las vides y una bodega modelo donde se conciben vinos de gran calidad. La experiencia se llama *Atamisque*, y sucede en el mendocino Valle de Uco, Tupungato. POR ROSSANA ACQUASANTA.

Esta historia arranca en el siglo XVIII, con la fundación de la estancia jesuítica San José, que llegó a tener 19 mil hectáreas, que llegó a ser la piedra fundamental del pueblito homónimo surgido más tarde y que ya en el siglo XIX fue subdividida. Hasta aquí, el devenir de acontecimientos previsible. Pero en 2006 apareció en la escena John Du

Monceau y con él, la compra de una finca de 700 hectáreas que imprimiría cambios notables en San José, la cabecera del Valle de Uco.

El personaje

El señor Du Monceau tiene un porte que lo hace parecer más alto, habita un cuerpo flaco disciplinado por la actividad física -juega al

golf- y mimado por una buena alimentación. De hecho, su mujer (Chantal) cocina muy bien. John superó los setenta abriles, y llegó a esa etapa de la vida con la que muchos sueñan y otros temen: deponer las armas para pasar el resto de sus días sin otro aliciente que la falta de sobresaltos. Pero este empresario franco-belga, que durante dos décadas fue vicepresidente del grupo



Las barricas de roble francés. Trucha de criadero propio en su justo punto de cocción. Amplitud espacial en las habitaciones del lodge.

hotelero Accor para Latinoamérica, tuvo muy claro que no había que rendirse, porque la dulce retirada no propone desafíos. Y sin desafíos, la vida no es vida.

Pragmático el hombre, miró hacia Mendoza, le gustó el poder del desierto transformado en el más fructífero de los vergeles de este mundo, y se jugó. De su mano surgió *Atamisque*, cuyo nombre corresponde al de un arbusto propio del hábitat de Tupungato. Du Monceau hizo plantar viña y construir la bodega –en sociedad con el propietario anterior de la finca, el italiano Aldo Monteverdi–, que los arquitectos Eliana Bórmida y Mario Yanzón diseñaron según los deseos de John. De líneas netas, grande por dentro (5.000 m²), nada llamativa por fuera e integrada al hábitat. Por eso los techos de piedra laja traída de San Juan, por

eso las otras piedras en las paredes anchas y las tonalidades acorde a la tierra que la contiene, a una altitud de 1.300 metros. Es una arquitectura sin ínfulas vanguardistas y es, a la vez, revolucionaria, porque nunca se vio en los pagos mendocinos una estructura con techo a dos aguas como si de un “rancho” se tratara. Alrededor se expande el oasis de la viña, 100 hectáreas de uvas tintas Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot, Petit Verdot, y las blancas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viognier. En 2007 la bodega ya había dado los ansiados vinos, fruto de una primera cosecha. En 2012, vendieron 320 mil botellas, y la proyección para este año es de 450 mil (botellas). El 80% se exporta, difícil situación en estos momentos en que la política económica castiga las

exportaciones. Pero Du Monceau y su equipo tienen fe. Y le dan para adelante.

Vino, cocina y buena estancia

Tecnología + tradición es la consigna que parece regir los destinos del vino de esta bodega donde se prioriza la calidad en todas sus instancias. Desde la materia prima, con un rendimiento de menos de 3 mil Kg la hectárea, hasta el largo proceso de elaboración que arranca con el acero inoxidable para la fermentación del mosto a temperatura controlada y concluye, en algunos casos, con la crianza en barrica de roble francés, un tiempo necesario para que ciertos vinos se completen y complejicen.

Tres son las líneas de vinos (bautizadas también con nombres de vegetales propios del lugar), a saber: *Serbal*, la de productos más jóvenes



Hielo & Aventura

Concesionario Parque Nacional Los Glaciares
desde 1989

Te esperamos para disfrutar del Glaciar Perito Moreno



MiniTrekking
caminata sobre el glaciar



Safari Nautico
navegación lago rico



BigIce
trekking

Disponible en el
App Store
El Calafate-Patagonia
iPad-App

Av. Libertador 935 • El Calafate • Santa Cruz • Patagonia Argentina
(02902) 492205 / 495608 • info@hieloyaventura.com • www.hieloyaventura.com



El orden de los viñedos. En el jardín de su casa, John Du Monceau, factótum de *Atamisque*.

y frescos; *Catalpa* es la franja premium, y *Atamisque*, la superior, o ultra Premium, como la llaman aquí. ¿Los valores? Tome nota: alrededor de los **\$55, \$110 y \$220**, respectivamente. Para los *assemblages* calcule un 20% más.

Al margen de las preferencias de cada cual, cabe destacar una cualidad común a todos los vinos de esta bodega, y es que son productos coherentes, bien estructurados, elegantes, que fueron pensados con mucho criterio tradicional y a la

vez modernos en su expresión. No hay ruptura cualitativa entre una línea y otra; hay sí una continuidad que los enlaza. Pruebe el Viognier 2012 de *Serbal*, el Pinot Noir 2011 de *Catalpa*, el *Catalpa* blend 2010 (que alía Cabernet Franc con Merlot, más toques de Malbec y Cabernet Sauvignon), el Malbec 2010 de *Atamisque*, pasión de los malbecófilos, etcétera, y entenderá por qué su artífice, el enólogo mendocino Philippe Caraguel, es un virtuoso en estas lides. Virtuoso

y muy serio, un grande de bajo perfil. Algunos de estos vinos es posible apreciarlos en *Rincón Atamisque*, el restaurante de este pequeño universo, abierto al público, con mesas afueras para los días soleados. La cocina está a cargo de la joven chef Patricia Torres, que se juega en los fogones con combinaciones de felices resultados. La estrella aquí es la trucha -de garantizada fresca puesto que proviene de la piscifactoría existente en la propiedad-, y Patricia la ennoblece con su buen hacer. La llamada “Experiencia Atamisque” incluye programas de cabalgatas guiadas dentro de la propiedad, salidas en 4x4, caminatas, paseos en bici y golf en la cancha propia de 9 hoyos. Después nada más queda retirarse al ámbito privado de una de las seis habitaciones del lodge (está previsto añadir otras dos), “perdido” entre las viñas y los árboles frutales. Estos árboles desaparecerán en breve, porque, dice John De Monceau, no son rentables. En su lugar seguirán prosperando las vides y se ampliarán las plantaciones de nogal, que sí es de alto rendimiento.

El diseño del hotelito es del mismo estudio de arquitectura que hizo la bodega, y de su despojada ambientación es responsable madame Chantal. Son ámbitos muy amplios, de 67 m², donde caben con holgura los recursos esenciales de un lodge que se precie de tal. Cuentan con calefacción por losa radiante. Afuera, una pequeña pileta con hidromasaje invita al relax del atardecer con vista al Cordón del Plata en la más absoluta de las quietudes.

DATOS ÚTILES

Atamisque. Valle de Uco, Tupungato.

C: (0261) 15 527-5336. www.atamisque.com

Para visitar la bodega, hay que reservar con antelación. Para alojarse: en baja, **\$1.420** la doble con desayuno e IVA. Actividades (golf, cabalgata, etcétera) aparte. El contacto es Gastón Vignoni, director de turismo de *Atamisque*.

T: (0261) 15 203-7870. gv@atamisque.com.

Rincón Atamisque. C: (0261) 15 699-1136.

rincon@atamisque.com 54*625*1713.

Sólo mediodía. Precios medios.