

Ruta del Vino



La Ruta del Vino más alta del mundo se encuentra en los Valles Calchaquíes: entre montañas salpicadas de colores y atravesando caminos increíbles, descubrirás una ruta vitivinícola que enamora. Atraviesa lugares con paisajes muy llamativos como los de la Quebrada de las Flechas, Quebrada de las Conchas y pueblos centenarios como Molinos y Cachi, con una enorme riqueza cultural que se expresa en la música y las artesanías.



La Ruta del Vino de Altura recorre fincas, viñedos y bodegas integrando historia, cultura y naturaleza, para encontrar su punto culmine en el imperdible Museo de la Vid y el Vino en la ciudad de Cafayate, el área de producción de vinos más importante de Salta. Presenta un clima seco y templado, óptimo para el cultivo y producción del Torrontés, cepa emblemática y única variedad autóctona del país, y otros vino de mesa de diferentes variedades como Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat, Bonarda, Barbera, Tempranillo, Syrah.

Con una amplia biodiversidad geográfica, la provincia de Salta posee viñedos situados entre los 1.600 msnm en Cafayate hasta más de 3.000 msnm en las cercanías de Payogasta, lo que le concede al vino un gran carácter, fuerte personalidad y alta calidad con fragancias, coloridos y sabores únicos. A través de esta ruta y de todas sus bodegas se pueden conocer, apreciar y degustar todas las cualidades del vino de altura.





Se destacan también los museos que la integran, como el de la Vid y el Vino en Cafayate o el Museo James Turrell de Colomé, que cuentan la historia de la vid en la región.

En los últimos años, la industria del vino en la provincia de Salta ha experimentado un gran crecimiento y desarrollo, favoreciendo la elaboración de excelentes vinos de alta calidad reconocidos en mercados y concursos internacionales.

Salta, Tierra de vino

Dentro de la amplia biodiversidad geográfica que ofrece Salta, la región vitivinícola de los Valles Calchaquíes está rodeada de cordones montañosos de inusual belleza y colores, brisas de montañas, cielos límpidos e históricos poblados.

Fue en el siglo XVIII que los Jesuitas plantaron las primeras vides, y desde ese entonces los valles vienen acumulando viñedos y bodegas. Su notable crecimiento es consecuencia de la altísima calidad de sus vinos, contando actualmente con más de 4.200 hectáreas, entre los departamentos de Cafayate, San Carlos, Angastaco, Molinos y Cachi.

La personalidad que hoy logran los vinos salteños se debe precisamente a un terroir sello de los Valles Calchaquíes.



Valles Calchaquíes

La región vitivinícola de los Valles Calchaquíes se emplaza en una geografía tallada por los vientos y el sol. La exquisita conjunción de clima, suelo, vid, experiencia humana y especialmente altitud, hacen del valle un oasis vitivinícola productor de excelentes vinos de alta gama.

Al recorrido de bodegas puede sumarse el circuito de artesanos, visitando las ferias comunales o sus propios talleres, principalmente de alfarería y tejidos en telar. El legado arqueológico de antiguas civilizaciones es otro valor patrimonial de la región.

Llamas, vicuñas, cardones, montañas, gastronomía típica, artesanías, bodegas, viñedos de altura, pueblos detenidos en el tiempo y su gente, hacen de los Valles Calchaquíes una experiencia memorable.

Altura y ubicación de los viñedos

Las bondades del valle radican en su ubicación, que permite desarrollar una vitivinicultura continental alejada de grandes masas de agua y a una altura sobre el nivel del mar que modera la temperatura. Los Valles Calchaquíes tienen los viñedos de mayor altura, que van desde los 1.750 msnm en Cafayate hasta los 2.700 y 3.015 msnm en Molinos y Payogasta.

Los vinos salteños

Con renombre internacional y numerosos premios, los vinos salteños participan actualmente en los segmentos medio/alto, Premium y Super Premium de los principales mercados.

Por las características de clima y suelo, a lo que se debe agregar la edad de los viñedos, sus variedades concentran más aromas y color que en otras regiones vitivinícolas, acentuando su calidad y forjando su propio carácter.

En el valle se cultivan diversas variedades, destacándose el Cabernet Sauvignon y el Malbec; aunque la más emblemática es el Torrontés, cepaje blanco distintivo de los vinos argentinos, siendo este país el único productor. El origen de esta variedad es incierto y discutido, posiblemente se trate de la mutación de alguna cepa cruzada accidentalmente con vides silvestres. Su implantación es excelente en el Valle Calchaquí, donde adquiere su mejor expresión.

El perfume del Torrontés tiene reminiscencias florales y vegetales. Su sabor intenso llena bien la boca, desplegando toda su personalidad que lo hace inolvidable una vez identificado, con un toque levemente amargo muy típico de la variedad.

Los tintos, por su parte, son de gran estructura, alto contenido de antocianos (color intenso), taninos amables en el paladar, estructura polifenólica (taninos) y con buen potencial de guarda.

El Malbec es la cepa más extendida y característica de la vitivinicultura argentina. La mayoría de los expertos internacionales coinciden en definir al Malbec argentino como el mejor del mundo. En el Valle Calchaquí logra descriptores destacados debido a la altitud de las vides, pudiendo describir estos vinos como redondos, aromáticos y de intenso color.

Vinos de Altura

HAS. DE VIÑAS CULTIVADAS:

4.200 > 2% (Total en Argentina 200 mil).

CEPAS QUE SE CULTIVAN:

VARIEDADES BLANCAS

Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viognier.

VARIEDADES TINTAS

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Tannat.

La Ruta del Vino tiene para ofrecer una alta variedad, entre ellas Bodegas y otros establecimientos productivos como servicios de Alojamientos Turísticos, Agencias de Viajes, Operadores y Prestadores de Turismo Aventura, Prestador de Turismo Alternativo, Establecimientos Gastronómicos, Bares, Confiterías, Vinotecas, Servicios complementarios, Vino Casero y Artesanal, ofreciendo servicios de visitas guiadas, diferentes tipos de degustaciones por bodegas (Degustaciones, Clásica, Premium y Súper Premium), recorrido por los viñedos para conocer las distintas cepas y el proceso de la planta, Museo del Vino, almuerzos en bodega, algunos espacios cuentan con servicios para eventos especiales, almuerzos o cenas organizadas. Charlas para colegios e instituciones relacionadas a la actividad. Venta de merchandising, programas de cabalgatas donde incorporaron actividades relacionadas a la vitivinicultura.

Servicios Complementarios

El Carril

- Dulces Artesanales Chicoana

Cafayate

- Artesanías Laura Cruz
- La Taty Dulces y Conservas

Payogasta

- Sala de Payogasta

Salta

- Marina - Semisa Rent a Car and Truck
- El Gauchito Salteño, Vinoteca y Productos Regionales

Bodegas Artesanales

Cafayate

- Bodeguita Verde Montaña
- Bodega Artesanal Utama

Torrontés, el vino emblemático de los Valles Calchaquies

El vino torrontés es la cepa blanca emblemática argentina para sus vinos blancos. Orgullo nacional, esta variedad única de nuestra tierra nos representa como excelente embajadora en todo el mundo.

El surgimiento del torrontés fue posible por el cruzamiento genético de dos variedades incorporadas durante el largo período colonial: uva negra y moscatel de Alejandría o uva de Italia, las que serían las antecesoras del torrontés (Agüero, 2003). La identificación de esta nueva cepa fue un proceso complejo y accidentado. Al principio, el torrontés convivió mezclado con otras cepas, sin que los viticultores notaran que era un vidueño distinto.

Cuando éstos lo encontraron entre las viñas cuyanas, no tenían una categoría donde encuadrarlo. Desde el punto de vista teórico, esa cepa no tenía ni descripción ampelográfica ni nombre. Simplemente no existía.

En la viticultura argentina el nombre "torrontés" se comenzó a utilizar a mediados del siglo XIX. El registro más antiguo que hemos encontrado corresponde al estudio de Damián Hudson en la década de 1860.

El Torrontés es un vino de color amarillo claro que, con ocasionales matices dorados y verdes. Su aroma recuerda a rosas, jazmines y geranios. Si bien sus aromas generan la expectativa de un vino dulce, al llegar a la boca revela una fresca acidez.

Museo de la Vid y el Vino

El Museo de la Vid y el Vino se encuentra en la pintoresca ciudad de Cafayate, y es un atractivo turístico de primer nivel que enriquece y fortalece a la región. Propone una muestra dinámica e interactiva sobre la historia y características de los viñedos en los Valles Calchaquíes y de sus Vinos de Altura.

Fue inaugurado el 11 de Marzo de 2011, en el predio del antiguo museo conocido con el nombre de "La Bodega Encantada".

El proyecto fue creado y desarrollado por un equipo interdisciplinario dirigido por Héctor Berra y Gustavo Borlasca.

Se trata de un espacio "vivo", pleno de estímulos visuales y sonoros, interactivo y entretenido que contribuye al crecimiento cultural de visitantes de todas las edades.

El Museo de la Vid y el Vino está a la vanguardia de los Museos Temáticos Argentinos, y se posiciona como uno de los más originales e innovadores museos dedicados al vino de todo el mundo.





Las exhibiciones del Museo de la Vid y el Vino se desarrollan en dos volúmenes arquitectónicos que establecen un expresivo contrapunto entre la imagen tradicional del antiguo local y la modernidad del nuevo edificio.

Las dos áreas temáticas, con los que el Museo presenta al público sus contenidos y exhibiciones son:

Memoria de la Vid

El nombre de esta sala, alude poéticamente a la idea de que el vino conserva en su memoria el registro de la tierra, el agua y el sol. Estos elementos que fecundaron, alimentaron y maduraron los frutos, producirán, junto al trabajo y la sabiduría de los hombres, el milagro del vino.

Memoria del Vino

Se desarrolla en el espacio que ocupara el antiguo museo "La Bodega Encantada", restaurado y puesto en valor. En esta sala se narra el pasado, el presente y el futuro del vino de altura de los Valles Calchaquíes.

¿Sabías qué...?

- Salta cuenta con los viñedos más altos del mundo y se encuentran en los Valles Calchaquíes.
- El Torrontés es la cepa característica de nuestra provincia, destacando su intenso aroma y su sabor frutado.
- Salta cuenta con condiciones privilegiadas para lograr unos de los vinos de excelente calidad.
- La Ruta del Vino en la provincia cuenta con 520 km de recorrido de viñedos y bodegas.
- El viñedo más alto de la provincia está a 3.015 m de altura, y se encuentra en la localidad de Payogasta.
- La bodega más antigua de Argentina se encuentra en Salta, se trata de la Bodega Colomé que fue fundada en el año 1831 a cargo del último gobernador español, Nicolás Severo de Isasmendi y Echalar.
- Donde hoy está el Museo de la Vid y el Vino era la antigua Bodega Encantada.
- Las primeras viñas de Salta fueron traídas por los Jesuitas, desde Canarias, durante la época colonial, a mediados del siglo XVII.
- El Museo de la Vid y el Vino es el primer museo interactivo de la provincia de Salta, llevando a descubrir el increíble mundo vitivinícola a través de proyecciones virtuales.