



## Hemisferio sur

Los viñedos de los países del hemisferio sur como Argentina, Chile, Suráfrica o Australia, tienen ligeras diferencias con respecto al norte, que tienen que ver con las diferencias de las estaciones y con la mayor cantidad de masa de océano del hemisferio sur.



### CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

#### Estaciones y el ciclo vegetativo

Las vides tienen un ciclo vegetativo que comienza al principio de la primavera con la brotación de las plantas y acaba al final del otoño con la caída de las hojas. En el hemisferio norte este ciclo empieza a finales de marzo, y termina a finales de octubre. Pero las estaciones en el hemisferio sur van al revés, con lo que la vendimia se produce principalmente entre marzo y abril, 6 meses antes que en el norte.

#### Superficie de tierra y de océano

Una de las mayores diferencias entre el hemisferio norte y el hemisferio sur es la diferencia entre la masa de superficie de tierra y la de superficie de mar. En el sur hay más océano que tierra y esto produce, unas temperaturas más suaves y menores contrastes térmicos. Esto se debe al efecto del mar, que es un regulador de la temperatura. Aunque la geografía de cada lugar juega un papel determinante.

#### Región

Swartland y Mendoza



#### ¿SABÍAS QUE...?

La viticultura llegó a los diferentes territorios del hemisferio sur entre los siglos XVI y XVIII llevada por los colonizadores.

### APUNTES GASTRONÓMICOS



**Trucos para el maridaje:** El Secateurs es un vino más accesible, pero el Quimera, debido a su complejidad y a su añada, necesitará algo más de tiempo para desplegar todo su potencial aromático y gustativo. Ábrela con algo de antelación, utiliza copas grandes o decántalo unos minutos antes de tomarlo.



**Secateurs Red:** Este vino surafricano está elaborado con uvas mediterráneas en un clima mediterráneo. Es un vino ideal para platos intensos en los que el tomate tenga presencia: Albóndigas, Tortellini... Prueba a aromatizarlo con hierbas mediterráneas (tomillo, romero...).



**Quimera:** Un vino contundente y elegante al mismo tiempo, que puede acompañar perfectamente sabrosos guisos de carne y tradicionales platos de la cocina argentina como el asado o las empanadas de carne.



## Secateurs Red 2015

Bodega: A.A.Badenhorst Family Wines  
Tipo: tinto  
País: Suráfrica  
Denominación: W.O. Swartland  
Consumo: Hasta 2021  
Grado alcohólico: 13,5%



A.A Badenhorst Family Wines   
[@AABadenhorst](#) 



afrutado

## Quimera 2012

Bodega: Achaval-Ferrer  
Tipo: tinto  
País: Chile  
Denominación: Mendoza  
Consumo: Hasta 2022  
Grado alcohólico: 14,5%

Achaval-Ferrer   
[@AchavalFerrer](#) 

94 Puntos Robert Parker  
94 Puntos Tim Atkin



potente



### Elaboración



**Varietades:** 71% Shiraz, 21% Cinsault, 8% Gamacha



**Viñedos:** para este vino se utilizan uvas de pequeñas parcelas de la propia granja y de vecinos de la zona, muchas de ellas en laderas de la montaña de Paardeberg en la zona de Swartland. Son viñedos viejos cultivados sobre suelos de granito, cultivados tan biológicamente como puedan.



**Vinificación y Crianza:** uvas vendimiadas a mano, prensadas y fermentadas en tanques de cemento. El vino envejeció durante 12 meses en barricas, grandes fudres de madera y depósitos de cemento, hasta que se filtra suavemente y se embotella.

### Elaboración



**Varietades:** 50% Malbec, 24% Cabernet Franc, 16% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot



**Viñedos:** viñas casi centenarias de viñedos cultivadas a más de 800 metros de altura en la zona de Medrano (Finca Mirador) y Pedriel (Finca Bella Vista). Las cepas dan rendimientos bajísimos y están plantados sobre suelos de arena y tiza.



**Vinificación y Crianza:** elaborado con una mezcla de uvas de origen bordelés vinificadas por separado, que se crían durante 12 meses en barricas de roble francés.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



ciruela



cereza



clavo



pimienta  
negra

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



mora



cereza



tierra



romero



vainilla

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*“Un vino concebido para expresar la calidez del territorio a través de sus aromas de fruta madura, completado con los matices de especias dulces de la madera. Pero al mismo tiempo pensado para beber y disfrutar por su textura suave y final fresco.”*



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*“Es relativamente fácil hacer vinos contundentes en la zona de Mendoza. Achaval-Ferrer apuesta por respetar la intensidad de la zona, elaborando vinos frescos y equilibrados. Eso es Quimera, un vino de intensos aromas de fruta madura, con textura suave y acidez fresca.”*

### Bodega

La granja Kalmoesfontein, cuenta con 12ha de viñedos en la montaña de Paardeberg. El abuelo de los Badenhorst fue durante 46 años encargado de viticultura de Groot Constantia (uno de los referentes vinícolas de Constantia), como también lo fue su padre, lo que les une a una tradición en el mundo del vino. Se trasladaron al norte, a Swartland, en una bodega en la que elaboran vinos de la manera más natural posible.

#### La voz del productor

**Adi Badenhorst:** “Crecí en Buitenverwachting a mediados de los 80's y mi padre era un viticultor con una enorme colección de vinos. Hice mi primer vino en casa cuando era un adolescente.”

### Bodega

La bodega nació en el año 1998 al unirse un grupo de talentosos hombres de vino chilenos e italianos, con la visión de elaborar vinos con carácter y expresión de terroir. El proyecto original nace en Finca Diamante, donde se planta viñedo, pero en seguida viene la adquisición de nuevos viñedos de cepas viejas como la Finca Altamira y posteriormente Bella Vista y El Mirador.

#### La voz del productor

**Roberto Cipresso:** “La tierra es algo increíble, y esa tierra tiene unas características únicas que han permitido que este monumento (cepa) que tiene 102 años pueda sobrevivir a la filoxera.”