

Enoturismo d'alta quota in Argentina: la maestosità di un territorio estremo

scritto da Emanuele Fiorio | 28 Gennaio 2026



L'anima selvaggia dell'enoturismo a Salta attraverso la testimonianza di Rafael Domingo Molina. In questa intervista esclusiva, l'enologo svela come l'altitudine estrema delle Valles Calchaquies plasmi vini di rara eleganza e freschezza. Un viaggio itinerante tra riti ancestrali, paesaggi mozzafiato e la metamorfosi del Torrontés, dove ogni sorso racconta la storia di un territorio unico al mondo.

Dimenticate le strade asfaltate e le visite cadenzate dei grandi poli vitivinicoli come Mendoza: l'**enoturismo a Salta** è un'esperienza **itinerante e selvaggia**, un pellegrinaggio sensoriale dove il tragitto stesso diventa parte integrante del bicchiere. Mentre altre regioni puntano su una struttura

urbana e concentrata, le Valles Calchaquíes offrono e rivendicano un modello **frammentato e autentico**, che costringe il visitatore a misurarsi con la maestosità di un territorio estremo. In questo scenario, il vino non è un prodotto, ma un traguardo che si conquista curva dopo curva, attraversando climi e altitudini che mutano costantemente.

L'intervista esclusiva a Rafael Domingo Molina, enologo e titolare della [Bodega Domingo Molina](#) situata a Cafayate, città argentina situata al centro delle Valles Calchaquíes nella provincia di Salta, ci svela come l'accoglienza *salteña* si sia evoluta in una **connessione profonda con la terra**: la ritualità ancestrale dell'**asado**, la riscoperta del vitigno a bacca bianca simbolo dell'Argentina, il **Torrontés** che proprio a Salta trova il suo areale d'elezione.

La provincia nord-occidentale di Salta è un esempio emblematico di come l'Argentina abbia superato da tempo la dimensione di semplice Paese produttore, affermandosi come **modello capace di valorizzare il vino attraverso il racconto del territorio e l'esperienza**. In questo contesto si inserisce l'[International Wine Tour](#) di Wine Meridian di gennaio 2026, pensato come missione esplorativa per analizzare un sistema che integra identità, volumi e posizionamento premium. Con 16 province del vino e oltre un milione di visitatori l'anno, l'Argentina si distingue per la capacità di parlare alle nuove generazioni e di trasformare le cantine in veri hub turistici, andando oltre i soli dati produttivi.

Salta e il nord offrono paesaggi montuosi e vini estremi. Qual è la particolarità dell'enoturismo d'alta quota rispetto a quello più «urbano» o strutturato di Mendoza?

I vigneti d'alta quota di Salta possiedono una peculiarità

molto marcata: ogni valle funge da unità con una propria **identità definita**. Da Tolombón, nell'estremo sud, fino a Cachi, a nord, il percorso implica l'attraversamento di paesaggi, climi e altitudini che cambiano costantemente. Questa diversità si riflette sia nell'ambiente che nella **personalità dei vini**. A differenza di regioni come Mendoza, dove l'enoturismo è spesso più concentrato e strutturato attorno a grandi aree produttive, **a Salta il visitatore vive un'esperienza più itinerante e frammentata, in cui il cammino tra una valle e l'altra è parte centrale del viaggio e della comprensione del vino.**

Lei parla di “dettagli” che cambiano tutto, dalla vigna alla cantina. Può raccontarci un dettaglio, apparentemente insignificante, che però fa la differenza nell'esperienza che un turista vive nella vostra tenuta?

Credo fermamente che oggi il visitatore non cerchi solo di degustare vini, ma di vivere un'**esperienza completa**. Vuole essere parte del momento, capire il contesto e connettersi con il luogo. Un dettaglio che fa la differenza è **permettere al visitatore di immergersi nella quotidianità della viticoltura d'alta quota**. A seconda del periodo dell'anno, proponiamo attività diverse che lo integrano nel ritmo reale del vigneto e della cantina. Questo trasforma una semplice visita in un ricordo autentico.

Il vino nel Nord Argentina è spesso definito “forte” o di carattere. Come si prepara il palato e la mente di un

turista internazionale, magari abituato a vini più morbidi, ad apprezzare la potenza dei vini di Cafayate?

È vero che i vini d'altura si caratterizzano per la loro forza e concentrazione; fa parte del loro DNA. Tuttavia, negli ultimi anni **abbiamo lavorato molto per aggiungere freschezza ed eleganza**, raggiungendo un equilibrio sempre maggiore. In ogni caso, credo che il turista internazionale si prepari quasi automaticamente: quando arriva nelle valli e vede **l'ambiente aspro, estremo e maestoso**, capisce immediatamente perché i vini sono così. **Il paesaggio spiega il vino** ancora prima di assaggiarlo.

La cucina dell'Asado è un rito. In che modo il cibo tradizionale del Nord funge da mediatore culturale per spiegare i vostri vini ai visitatori stranieri?

L'asado è, per eccellenza, il grande rituale della tavola argentina. Nel nord lo accompagniamo con elementi profondamente legati alla nostra cultura: la **empanada salteña**, i formaggi di capra e il **folclore**, che è parte essenziale della nostra vita quotidiana. Questa combinazione funge da vero ponte culturale, **aiutando il visitatore straniero a comprendere i nostri vini attraverso il cibo, la musica e la tradizione.**

Il Torrontés è l'emblema bianco di Salta. Come viene raccontato oggi ai turisti? È ancora una curiosità esotica o viene percepito come un grande vino da

invecchiamento?

Il Torrontés è un vino unico e profondamente legato alla sua origine. Può esprimersi come un vino fresco, con grande acidità ed eleganza, ma può anche far parte di **vini da invecchiamento** o blend più complessi. È **l'unico vitigno veramente argentino e oggi lo stiamo rivalutando, esplorando nuove forme e stili per renderlo sempre più attraente**. Credo che siamo sulla strada giusta, scoprendo nuove sfaccettature che lo posizionano come un vino seducente, con carattere e grande personalità.

Oltre alla potenza e alla concentrazione, qual è il tratto distintivo più sorprendente che il cambiamento climatico sta iniziando a rivelare nei vini di altitudine di Salta? E come questo impatta sulla narrazione che offrite al turista?

Il cambiamento climatico è una realtà sempre più presente, ma l'altitudine delle nostre valli funge da grande alleata per mitigare alcuni dei suoi effetti. **L'escursione termica rimane molto marcata** tra il giorno e la notte, il che ci permette di anticipare i raccolti e ottenere vini con **minore gradazione alcolica e profili più morbidi**, senza perdere identità. Questo **arricchisce anche la narrazione** verso il turista, mostrando una viticoltura che si adatta ed evolve.

Quando un visitatore arriva a Salta, l'impatto visivo e fisico è immediato. Quali elementi non direttamente legati al

vino cercate di integrare nell'esperienza di degustazione per ancorare il ricordo sensoriale al territorio?

L'impatto visivo del paesaggio è immediato. La cultura di Salta è indimenticabile e i vini hanno una personalità molto marcata. Ma a tutto questo si aggiunge un **fattore fondamentale: il calore umano, la passione e l'approccio familiare dei salteños**. Questo insieme fa sì che chi ci visita porti con sé un **ricordo profondo e indelebile** della propria esperienza nei nostri vigneti.

Punti chiave:

1. L'enoturismo a Salta si distingue per un **approccio itinerante** che valorizza l'identità geografica e climatica unica di ogni singola valle.
2. L'altitudine estrema funge da **mitigatore climatico**, permettendo di produrre vini più freschi, eleganti e con una minore gradazione alcolica.
3. Il **paesaggio aspro** e maestoso delle Valles Calchaquies prepara il visitatore a comprendere la naturale potenza e concentrazione dei vini locali.
4. Il vitigno **Torrontés** sta evolvendo verso stili più complessi e longevi, consolidando la sua posizione come grande vino bianco da invecchiamento.
5. L'integrazione tra **gastronomia tradizionale**, folklore e calore umano è l'elemento essenziale per creare un legame sensoriale profondo con il territorio.