



EL ENEMIGO

*At the end of the journey, we remember only one battle:
the one we fought against ourselves, the original enemy,
the one that defined us.*

EL ENEMIGO from Alejandro Vigil & Adrianna Catena (Argentina)

El Enemigo is the personal project of Alejandro Vigil (long term winemaker of Catena Zapata) and Adrianna Catena (historian, vintner & the youngest daughter of Nicolas Catena) and brings expression of Argentinean freshness & terroir with focus on Cabernet Franc from high altitude site specific vineyards in the Uco Valley and Bonarda from very old site specific vineyards located in the east of Mendoza.

The wine critics consider the Gran Enemigo red blend from **Gualtallary** as the Argentinean expression of the best of Pomerol. The El Enemigo wine portfolio forms the perfect complement to my existing Argentinean portfolio, both in style and with focus on other varietals such as Cabernet Franc and Bonarda and respond to the rising demand for top Argentinean wines. It is without any doubt one of the most consistent wine portfolios made in Argentina today with almost perfect ratings by major wine critics.

El Enemigo Uitgelicht

In de Jean Arnaud rubriek "Uitgelicht" - **een gesprek met Alejandro Vigil, de wijnmaker van El Enemigo**

Het concept voor deze unieke wijnen is ontstaan op de dag dat Nicolas Catena de 'Decanter Man of the Year'-Award ontving. Tijdens de wandeling na dit evenement, besloten zijn dochter Adrianna Catena en Alejandro Vigil om samen wijn te gaan maken met diep respect voor de geschiedenis en traditie van de Catena familie.

Adrianna Catena is een gepassioneerd historicus en Alejandro Vigil is op dat moment hoofd Wijnmaker bij Bodega Catena Zapata.

Alejandro ontvangt later met zijn El Gran Enemigo Cabernet Franc uit Gualtallary de hoogste beoordeling ooit voor een Cabernet Franc door Robert Parker's The Wine Advocate.

El Enemigo is letterlijk vertaald "de vijand", wat is het verhaal achter deze naam ?

Het verhaal achter de naam is ouder dan het project zelf. Toen ik begon met werken bij Catena Zapata, vroeg Nicolas Catena mij om een blend te bedenken voor de Nicolas Catena Zapata 2001. Toen hij mij dat vroeg was ik eigenlijk niet aan het werk met wijn maar met bodems, dus het kwam als een verrassing voor mij dat ik een blend voor hem mocht maken. We hebben de sample blind geproefd samen met andere samples en de winnende wijn was die van mij. Een paar jaar later, toen Adrianna en ik zijn begonnen met dit project, wisten we nog niet hoe we de wijn gingen noemen. Daarom vroeg Nicolas mij tijdens een diner of ik kon herinneren hoe ik de eerste blend had gemaakt en hoe ik mij daarbij voelde. Ik voelde mij als een kleine jongen: vol plezier en zonder angst. Toen vertelde hij mij dat onze angsten onze grootste vijanden zijn, omdat zij ons niet laten doen wat we willen doen en daardoor blijven we in onze comfort zone zitten. **Als we iets écht willen, moeten we ervoor vechten en er niet bang voor zijn. De grootste vijand voor je eigen succes is je eigen angst: El Enemigo.**

Wat is het verhaal achter het logo van El Enemigo ?

Het logo staat voor de innerlijke strijd, er gebeuren veel dingen in onszelf en niets is 100% goed of fout. We moeten vechten om het beste uit onszelf te halen en om niet in onze comfortzone te blijven.

Waarom hebben jullie ervoor gekozen om El Enemigo als een compleet nieuw product op de markt te zetten, apart van Catena ?

El Enemigo is een ander project, ons idee was om vanaf het begin iets anders te doen, gericht op Cabernet Franc en de bodems. Toen we 12 jaar geleden begonnen, lag de focus van de meeste wijnmakers op Malbec en wilden we laten zien hoe spectaculair Cabernet Franc zou kunnen zijn in Mendoza en hoe de verschillende bodemsoorten die we in Mendoza hebben de verschillende uitdrukkingen van die druif konden geven.

Wat maakt het wijnhuis uniek in vergelijking met andere Argentijnse wijnmakers ?

Aangezien ik een landbouwingenieur ben en jarenlang bodems heb bestudeerd, ligt de focus van El Enemigo op terroir. Wij vinden dat je veel meer kunt experimenteren met wijn als je de bodems goed kent. Het idee is dat je "Mendoza kunt proeven" als je een fles El Enemigo opent, de pure uitdrukking van elk type bodem en de hoogte. Dus we gebruiken geen nieuwe eikenhouten vaten in de meeste van onze wijnen, eigenlijk gebruiken we heel oud eiken, dat is neutraal qua aroma's en smaken.

Het wijnhuis heeft de afgelopen vijf jaar enorm hoge scores behaald. Op welke van deze scores ben je het meest trots ?

Ik ben ervan overtuigd dat ze allemaal erg belangrijk zijn, omdat ze alles weerspiegelen waar we al zoveel jaar voor werken. Argentinië heeft een flinke geschiedenis in het maken wijn, dus deze beloningen zijn het resultaat van het harde werk dat we elke dag als team doen, als onderdeel van iets groters.

Hoe zou je het verschil omschrijven tussen de Single Vineyard El Cepillo en de Single Vineyard Gualtallary?

Beide wijnen zijn heel verschillend. De wijnen zijn het resultaat van vele jaren onderzoek, dus het idee was om die wijnen exact hetzelfde te maken, hetzelfde DNA geplant op verschillende regio's, met verschillende bodemsoorten, verschillende zonlichtintensiteit, verschillende hoogtes maar precies dezelfde wijnbereiding en veroudering (in oude foudre).

Het resultaat dat we krijgen is dus de pure expressie van de regio. Gualtallary is de hoogste wijngaard (1470 meter) met kalksteenbodems met een zeer hoge zonlichtintensiteit, kouder dan El Cepillo, dus als je het proeft een explosie in je mond, zoveel verschillende smaken, aroma's, zijdezacht maar krachtig, kruiden en bloemen. El Cepillo is lager (1300 meter) en is geplant op een droge rivier. Het is een delicate en frisse wijn, met minerale tonen en tonen van rode bloemen.

Wat maakt de Bonarda-druif uniek ? Op welke manier presteert deze druif anders in de wijngaarden in vergelijking met bijvoorbeeld Malbec of Syrah ?

Bonarda is een erg interessante druif. Jarenlang dachten we dat de Bonarda die we in Mendoza hebben de Bonarda uit Piemonte was, maar enkele jaren geleden ontdekten we na DNA-onderzoek dat het eigenlijk een Charbono uit Frankrijk is. We besloten te laten zien dat als de Bonarda niet overrijp is, de expressie die we krijgen geweldig is! Puur fruit en bloemen met een vleugje balsamico en munt. Het is een zeer veelzijdige wijn die met bijna alles kan worden gecombineerd, zelfs met chocoladedesserts is hij geweldig.

Vind je jullie vinificatietechnieken eerder traditioneel of modern? En waarom ?

Ik categoriseer mijn vinificatietechnieken meestal niet als modern of traditioneel, ik heb het idee dat we vroeger verschillende vinificatietechnieken gebruikten. Ik gebruikte betonnen eieren, betonnen palen en inox tanks. Maar tegenwoordig pas ik mijn methode het liefst aan naar de plek en niet de plek naar mijn methode. Ik vind de essentie van de plek heel erg belangrijk.

Welke wijnmakers zijn de grootste inspiratiebron voor jou en Adrianna ?

De personen die mij inspireren zijn meer dan alleen wijnmakers zou ik zeggen. De volgende personen zijn mijn grootste inspiratiebron: Nicolas Catena, van Catena Zapata. Pedro Marchevsky, hij heeft een revolutie teweeg gebracht om de kwaliteit van de druiven in Mendoza te verbeteren. Alejandro Sejanovich, Catena Zapata's assistent wijngaard manager van 1995 tot 1999. Raul de la Mota, bekende Argentijnse wijnmaker en pionier op het gebied van moderne wijnmaking Argentinië. Jose Galante, een Argentijnse wijnmaker in de Uco-vallei, Mendoza. Hij wordt door velen beschouwd als de vader van de moderne wijnbereiding in Argentinië. Paul Pontallier, was de algemeen directeur van Château Margaux. Aubert de Villaine, beheerder van het wereldberoemde wijndomein Domaine de la Romanée-Conti in Bourgogne. Henry-Frederic Roch, de mededirecteur van Domaine de la Romanée-Conti en eigenaar van Domaine Prieuré-Roch.

Presentation :

https://drive.google.com/file/d/1hZsViWcSFjDZ7YCe0a5_cNwJG0ihpGXy/view

Tech sheets, photos, map with our vineyards :

<https://drive.google.com/drive/folders/1CAWjfqZHaG0RhmFlfo8mxbveX2cYprPC>

A journey full of Achievements

HIGHEST SCORES FROM THE CURRENT VINTAGE



**EL ENEMIGO
CHARDONNAY 2018**

97 Pts James Suckling
93 Pts Robert Parker
93 Pts Tim Atkin
93 Pts Descorchados
93 Pts Vinous



**EL ENEMIGO
SEMILLÓN 2018**

95 Pts James Suckling
92 Pts Tim Atkin
92 Pts Robert Parker
92 Pts Descorchados
93 Pts Vinous



**EL ENEMIGO
MALBEC 2017**

93 Pts Tim Atkin
93 Pts Descorchados
92+ Pts Robert Parker
92 Pts James Suckling



**EL ENEMIGO
CABERNET FRANC 2017**

95 Pts Tim Atkin
93 Pts Robert Parker
93 Pts James Suckling
93 Pts Descorchados



**EL ENEMIGO
BONARDA 2017**

92 Pts Tim Atkin
92 Pts James Suckling
92 Pts Descorchados
90 Pts Robert Parker



**EL ENEMIGO
SYRAH VIOGNIER 2017**

95 Pts James Suckling
93 Pts Robert Parker
92 Pts Tim Atkin
92 Pts Descorchados



**SV BONARDA
EL BARRANCO 2017**

93 Pts James Suckling
92 Pts Descorchados
90 Pts Robert Parker



**SV BONARDA
EL MIRADOR 2017**

92 Pts James Suckling
90 Pts Robert Parker



**SV BONARDA
LA ESPERANZA 2017**

94 Pts James Suckling
92 Pts Robert Parker
92 Pts Descorchados



**SV BONARDA
LOS PARAÍOS 2017**

93 Pts James Suckling
91 Pts Robert Parker
92 Pts Descorchados



**GRAN ENEMIGO
BLEND 2016**

97 Pts Robert Parker
96 Pts James Suckling
94 Pts Descorchados
93 Pts Tim Atkin



**GRAN ENEMIGO
AGRELO 2016**

97 Pts James Suckling
96 Pts Robert Parker
95 Pts Descorchados
94 Pts Tim Atkin



**GRAN ENEMIGO
CHACAYES 2016**

99 Pts James Suckling
96+ Pts Robert Parker
96 Pts Descorchados
93 Pts Tim Atkin



**GRAN ENEMIGO
EL CEPILLO 2016**

97+ Pts Robert Parker
97 Pts James Suckling
97 Pts Descorchados
95 Pts Tim Atkin



**GRAN ENEMIGO
GUALTALLARY 2016**

99 Pts Robert Parker
97 Pts Descorchados
96 Pts James Suckling
96 Pts Tim Atkin