vinetur

5 Malbec de norte a sur para celebrar su día

El 17 de abril se celebra el #MalbecWorldDay en homenaje a la fundación de la primera Quinta Normal de Agricultura de la Argentina, que promovió la adaptación de cepas francesas al suelo argentino

martes 13 de abril de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para muchos el Malbec es sinónimo de vino argentino ya que de alguna forma encontró ahí su lugar en el mundo desde el cual se catapultó a las vidrieras internacionales. Actualmente más del 75% de todo el Malbec a nivel mundial se cultiva en la Argentina. Y -según cifras compartidas por Tres Blasones- las 45.657 hectáreas de Malbec argentino representan casi 8 veces el tamaño de Manhattan en Nueva York. Y si hablamos de exportaciones, los 106 M de litros de Malbec exportados en 2020 son más que suficientes para llenar 50 piletas olímpicas de natación. Hay Malbec de norte a sur y de este a oeste, hay Malbec para todos los gustos y momentos.

1) Desde el Valle Calchaquí



"El vino es por sobre todas las cosas disfrutar. Es un símbolo de la cultura de nuestro país y ese concepto es muy amplio. Hay trabajo, hay orgullo, hay esperanzas detrás de cada etiqueta. Pero lo más destacado es la pasión de las mujeres y hombres que lo producen y esa pasión se transmite y llega intacta a todos los que lo disfrutamos" cuenta orgullosa Pía Argimón brand manager de la tucumana Bodega Las Arcas de Tolombón, que elabora el Malbec Siete Vacas: un vino ideal para disfrutar "con música y con amigos y si pienso en comida es un Malbec que va a la perfección con un típico

asado argentino". Para Argimón algo que también es fundamental cuando hablamos de disfrute es la temperatura del vino: "Al momento del servicio prefiero que esté frío y la gente pueda esperarlo un poco, a tomarlo por debajo de la temperatura indicada".

Este Malbec con acento tucumano es un Malbec de altura "distinto" comenta la brand manager ya que "es bien es bien diferente a lo que estamos acostumbrados a encontrar en los Malbec del resto del país. Siempre digo que abrir una botella de vino es como abrir una puerta a un paisaje y el Malbec de Tucumán tiene todas las características que le aporta el Valle Calchaquí: es un vino de alta concentración, con muchos taninos, antocianos y terpenos. Tiene mucha personalidad, buena estructura, colores profundos y perfumes inconfundibles, muy florales y a frutas negras. Es largo en boca, corpulento e inolvidable". Los Malbec de Tucumán son para compartir una mesa familiar o de amigos, son de esos vinos que acompañan y sostienen una larga charla de sobremesa.

2) Desde Chilecito, La Rioja



Javier Collovati, enólogo de Bodega Valle de la Puerta, una de las bodegas más emblemáticas de la provincia de La Rioja, elige su Malbec La Puerta Alta para homenajear a la variedad en su día ya que "es un vino que con su arte combina el cultivo de la uva y la elaboración del vino". En nariz se destacan aromas frutales a ciruelas, frambuesas y moras con un toque de moka y vainilla. En boca es suave y sedoso con sabores a frutos rojos y taninos redondos que conducen a un final largo y elegante.

Es un vino que para su propio hacedor invita a que cada consumidor viva su propia experiencia. "En cuanto a maridaje la idea es que ni el vino tape el gusto de la comida ni la comida el del vino. Si nos pasa esto cambiamos de vino o de comida así vamos aprendiendo. Desde ya que hay algunas reglas en las que nos podemos orientar pero lo mejor de todo es descubrir el vino con lo que más nos guste". Los que visitaron alguna vez la bodega saben a la perfección que las empanadas de carne caseras con una copa de Malbec de Collovati es un pasaje al paraíso.

Por otro lado, el enólogo agrega que "si bien el Malbec es una variedad que encontró su lugar en Argentina -no solo en Mendoza si no en distintas partes del país- además es la variedad que nos abrió las puertas del mundo junto con el Torrontés Riojano".

3) Desde Los Chacayes, en el corazón del Valle de Uco



Roberto Romano se transformó de comunicador del vino -en su rol de sommelier- a un verdadero hacedor de vinos con su proyecto personal Vinos Barroco que persigue que los vinos fundamentalmente sirvan para comer.

Su Malbec de zona, es un Malbec nacido en Los Chacayes, un lugar frío que hace que el vino tenga notas marcadas a violetas, especias, fruta negra y terrosas. Romano recomienda servirlo a unos 16º y dejar que se vaya atemperando en la copa. "Ya que si

lo dejás respirar un rato, vas a ver cómo cambia: al principio aparecen aromas florales y después llega el turno de los aromas a fruta roja y negra, con notas espaciadas".

Este vino, para el sommelier, desde la nariz hasta el final de la copa, demuestra las principales características del Malbec argentino y, por sobre todo, lo que brinda la zona de Chacayes, en el Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

¿Con qué acompañar este vino? Como buen sommelier ya la contraetiqueta nos recomienda descorcharlo junto a un ojo de bife jugoso, por qué no con unas pastas caseras y rellenas o con quesos como Gouda o Morbier.

El Malbec para Romano es el fuego, elemento vital que tiene la fuerza y el ímpetu de arrasar con todo. "Para mi en particular, es la pasión puesta al momento de hacer mis vinos" resume a la perfección.

4) Desde Río Negro, bien al sur en la Patagonia



Para María Cruz de Angelis owner de Bodega Aniello, ubicada en Mainqué, a 39º de latitud sur, la región patagónica aporta al Malbec una heterogeneidad de suelos que le dan una complejidad indescifrable según la microrregión o inscripción geográfica donde se desarrolla la viña. Aporta frescura proveniente de un clima con elevada amplitud térmica durante todo el ciclo de producción de la vid. Y además los vientos fuertes para De Angelis le confieren una alta concentración de taninos que le dan un color y estructura que son simplemente espectaculares desde el primer mosto.

El Malbec Soil justamente es una oda a la mixtura de la diferenciación de terruños dentro de una región, ya que es un blend de suelos de grava, arena y arcilla. "La piedra aporta, color, taninos marcados, estructura, agarre y mineralidad. La arena aporta textura, rugosidad y potencia media en boca. Y la arcilla aporta sedosidad, delicadeza, elegancia y además como las uvas provienen de un cuadro de 3 has plantadas en 1947, tiene rendimientos más estables, lo que otorga un buen tamaño de baya, con una buena concentración de polifenoles que aportan aromas y sabores bien concentrados que resaltan el vino de una manera única" explica el alma máter de la bodega y quien agrega que "la combinación de estos tres tipos de texturas edáficas se microvinifican de manera independientes en diferentes proporciones según el año de cosecha por 12 meses en barricas de roble americano dando como resultado un blend de suelos de una expresión sublime".

¿Con qué acompañar este Malbec patagónico? Va muy bien con carnes asadas, picada de quesos y fiambres, tapeos, pero también se puede disfrutar con pastas, pizzas, o bien solo ya que es un vino muy amable.

5) Desde la cuna del Malbec, una propuesta totalmente distinta



El Malbec Las PerdICEs "legalmente es un vino rosado de Malbec dulce natural que se diferencia de otros vinos de cosecha tardía porque tiene un gran residual de azúcar, dado que además de la maduración excesiva de las uvas, se logra una mayor concentración por crioconcentración" explica el ingeniero Fernando Losilla, enólogo de Viña Las Perdices y agrega que "lo que se intenta hacer con este producto es imitar el método de un vino de hielo pero como no tenemos las condiciones naturales para poder congelar la uva lo hacemos de forma artificial a través de cámaras frigoríficas".

¿Qué vamos a encontrar en este Malbec? "Están presentes todos los descriptores de la uva pero en alta concentración, como los clásicos aromas de frutas rojas sobremaduras que recuerdan a las ciruelas secas o a las guindas". Es un vino licoroso, muy untuoso y complejo -describe su enólogo- que presenta en boca las notas que aparecen en la nariz: como una nota de membrillo que es producto de esa sobremadurez. Para él es un vino con mucha personalidad, sumamente atractivo porque desde el color, hasta su packaging, ingresa por los ojos pero cuando uno lo degusta termina de encontrar que es un producto distinto.

¿Con qué acompañar este Malbec dulce? Dada su delicadeza y la cantidad de azúcar residual es un vino ideal para acompañar los postres. Va muy bien con chocolates y tartas de frutas. Aunque para Losilla también puede funcionar a la perfección como aperitivo.

¿Cómo potenciar el disfrute? "Este tipo de productos es fundamental consumirlos bien fríos para que sean mucho más sabrosos, ya que tienen tanta concentración de aromas que aunque estén a bajas temperaturas van a aflorar y se van a poder percibir pero se hace mucho más palatable cuando el producto está bien fresco. Ideal entre 5º y 7º".