vinetur

Argentina: 5 vinos para mimar a mamá en su día

viernes 15 de octubre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Blanco, naranjo, rosado, tinto y espumoso. Porque hay mamás para cada estilo de vino. ¡Y también están las que los prefieren en ese orden! ¡Este domingo 17 de octubre celebrá a mamá con un gran brindis!



UN ROSADO SOLIDARIO

Si además de regalarle un gran vino a mamá queremos apoyar la campaña encabezada por Susana Balbo Wines de concientización sobre la prevención del cáncer de mama, el Crios Rosé de Malbec 2021 (con un precio sugerido de venta de $890) será el vino ideal para este Octubre Rosa, ya que por caba botella vendida de este vino la bodega estará donando un porcentaje a la organización sin fines de lucro FundaVita para la Prevención del Cáncer de Mama.

Este vino está elaborado con uvas provenientes del Valle de Uco, Mendoza, a unos 1.050 msnm, por la primera enóloga argentina. Es un vino fresco, bien frutal y delicado, con aromas en nariz y sabores en boca que recuerdan a frutillas y grosellas. Es ideal para disfrutar junto a preparaciones protagonizadas por pescados o pollo o por qué no una fresca ensalada con hojas verdes.



LA FRESCURA DE UN BLANCO

Porque en el mes de la madre, la primavera ya trae los primeros calores ideales para disfrutar una copa bien refrescante de vino blanco ¿qué mejor que elegir un gran blanco para festejar el día de la madre? El Bacán Reserva Sauvignon Blanc (con un precio sugerido de $3.800) es una partida limitada de 2.000 botellas elaboradas por el enólogo Giuseppe Franceschini junto a Jacques Hoogeveen. Este vino de alta gama está elaborado con uvas provenientes de Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco (Mendoza) a 1.000 msnm, una región con un suelo erosivo que da vida a vinos blancos con una tremenda intensidad aromática.

Este vino está cerrado con un tapón sintético Nomacorc Green Line elaborado con biopolímeros derivados de la caña de azúcar, una materia prima totalmente renovable que además previene el famoso TCA u "olor a corcho" y controla el oxígeno que ingresa a la botella.



LA VIE EN ORANGE

Cada vez más los naranjos y cofermentados pisan más fuerte, por eso una gran opción para mamá es sorprenderla con el Pielihueso Nranjo 2020 (con un precio sugerido de $1.700). Este super trendy wine está elaborado por la familia Bartolomé con una base de la criolla estrella argentina, el Torrontés (50%) cofermentado con Sauvignon Blanc y Chardonnay. Todas las uvas provienen de su finca en Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. Más allá de la tendencia a nivel enológico este vino refleja la filosofía de baja intervención enológica (sin filtrar, elaborados con levaduras indígenas) de sus hacedores quienes buscan que cada copa de sus vinos exprese el origen de su terruño.



QUE NUNCA FALTE EL VINO TINTO

Si además de disfrutar del buen vino, mamá es amante del arte, el Malbec Syrah 2021 "Veleros Reunidos"(con un precio sugerido de venta de $1200) de Bodega Valle de la Puerta será la mejor elección ya que este vino no sólo que se suma a la colección Quinquela Wine Selection, sino que completa la trilogía inspirada en la vida del célebre artista porteño y portuario, Benito Quinquela Martin.

El artista nacido en La Boca plasmó en cada obra su barrio que lo vio crecer, cuando en ese entonces era una mera colección de casas de hojalata y restos sombríos de lo que alguna vez fue un gran puerto. Quinquela Martín aprovechaba cada ocasión de descarga de carbón que llegaba en barco al puerto de La Boca para caminar, estudiar y admirar el paisaje que plasmó en cada una de sus obras, cargadas de colores vibrantes y coloridos barcos. Algunas de esas obras hoy acompañan la trilogía de vinos coleccionable de Bodega Valle de la Puerta.

Este blend (80% Malbec - 20% Syrah) single vineyard está elaborado con uvas del Valle de Famatina, La Rioja, a unos 1.050 msnm sobresale a primera vista con un color rojo rubí con reflejos bordó, de alta intenso. En nariz predominan las notas con reminiscencias a fruta madura y confituras como cerezas y ciruelas. Al mover la copa, los aromas terciarios ¡dicen presente! Y aparecen las notas a frutos secos, higos, coco, vainilla y tabaco típicas de la crianza en barrica. En boca es un vino fresco, con una ligera entrada que evidencia dulces taninos y un gran final de boca.



Y QUE SIEMPRE HAYA BURBUJAS

Y no sólo para el momento del brindis, ya que los vinos espumosos son compañeros ideales una infinidad comidas como este Cruzat Cuveé Extra Brut (con un precio sugerido de venta de $1650) elaborado con el método champenoise o de segunda fermentación en botella con uvas Pinot Noir y Chardonnay provenientes de Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. La segunda fermentación se lleva a cabo con un reposo sobre lías de 24 meses, para dar vida a un vino con una mayor elegancia y complejidad.

Este vino es super estructurado y fresco, con una acidez equilibrada por un mayor dosaje de azúcar. A primera vista se presenta con un sutil color amarillo y en nariz aparecen aromas frutales que recuerdan a ananá, maracuyá y cerezas.

Es ideal como aperitivo pero claro que también es un gran compañero de mariscos y pescados con salsas consistentes, pero también es un gran aliado de pastas con salsas ligeras y carnes asadas o a la plancha. El dato: en su último reporte, Tim Atkin le otorgó 93 puntos.