vinetur

# Argentina: 7 Merlot para brindar en su día

El rey del Pomerol se luce en la Argentina en terruños de clima fríos y en la altura, desde donde intenta, poquito a poquito volver a imponerse en los paladares de los bebedores de vino

martes 9 de noviembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cuando uno piensa en variedades de vino tinto el Merlot es una de las primeras uvas que se nos viene a la cabeza, pero paradójicamente más allá que sabemos que es una de las tintas emblemáticas de Burdeos, cuesta muchísimo que sobresalga en las góndolas. Sabemos que existe pero no solemos elegirlo para llevarlo a casa. Por eso, para reivindicar a esta variedad en su día -que se celebra cada 7 de noviembre- seleccionamos algunos Merlot para una vez en la copa vuelva el #Merlove.

## El de San Rafael, Mendoza



*Silvio Alberto*

"El Merlot fue uno de los grandes desafíos en la década del 90 -cuando inicié mi carrera profesional, en ese momento en la Argentina el Merlot recién comenzaba a asomar para vinos de alta gama. Por eso significa mucho en lo afectivo y profesional. Fue un despertar en el conocimiento del varietal, de su adaptación a los distintos terroir de Mendoza, del manejo vitícola detallado y específico protegiendo los racimos de la influencia del sol del desierto, a los distintos estilos de vinos que podíamos elaborar. Es una variedad intrigante que te tiene atento, siempre buscando alternativas y nuevos caminos, es una variedad que en lo personal me apasiona" Silvio Alberto, chief winemaker & viticulture de Bodegas Bianchi quien para celebrar el Merlot propone al Bianchi Particular 2018 (precio de venta sugerido $13.000) etiqueta emblema de la bodega que comenzó su historia en 1976 cuando el mismísimo Enzo Bianchi compartió un vino de su cava personal con familiares y amigos quienes insistieron que semejante vino merecía salir a luz. Este Merlot de color rojo intenso, muy atractivo, en nariz seduce con notas especiadas, futas negras y rojas (como mora, ciruela y grosella),

sumadas a la tipicidad mineral aportada por el terruño y las reminiscencias de la crianza en roble francés. En boca es muy delicado, con muy buen cuerpo y  amable.

¿Un maridaje para hacer vibrar este gran con Merlot? Alberto sugiere que su versatilidad permite acompañar desde bocadillos o picadas en una recepción con diversos quesos como gruyere, brie o con ciertos encurtidos como salames de distintas procedencias con cierto grado de picante y especiados hasta frutos secos y cebollas caramelizadas. Si pensamos en platos principales sugiere carnes rojas más suaves, como ojo de bife con algunas guarniciones como papas rotas o verduras al rescoldo. Y agrega que a nivel personal como es un amante de las pastas, es infalible con espaguetis o sorrentinos rellenos con salsas como cremas de estructura o alguna salsa boloñesa ¡como él mismo que prepara!

¿Qué potencial le ve al Merlot argentino? "Personalmente veo que el Merlot en Argentina tiene una evolución más importante que en Francia ya que estamos en un desierto y como todos sabemos el Merlot en este tipo de climas tiene una velocidad mayor de evolución, pero con los Merlot que me ha tocado elaborar y justamente hace unos meses pude probar uno que produjimos en el año 1997, la verdad me saqué el sombrero, estaba perfecto, obviamente con su color ya evolucionado a los tintes tejas pero en nariz y boca la complejidad que tenía era increíble. Por eso apuesto que bien manejado el viñedo, con elecciones de los terroirs correctamente y elaboraciones razonadas, el Merlot en la Argentina tiene un muy buen potencial de guarda" resume el winemaker.

## El patagónico



*Leonardo Puppato*

Desde San Patricio del Chañar, Patagonia, Leonardo Puppato, enólogo de Bodega Familia Schroeder, subraya que el Merlot "es una uva muy noble que desde lo enológico siempre sirve y aporta algo positivo. Es una variedad que suma, que en general gusta y que utilizada en cortes, se ofrece respetuosa. En Pomerol tuve la oportunidad de probar unos Merlot increíbles y en los grandes vinos, esta variedad siempre está presente". En el sur argentino el Merlot suele dar vinos de muy buen color, estructura y acidez, con una abundancia de frutas rojas. "Acá se hacen varietales de alta gama y la mayoría de las bodegas lo tienen como varietal 100%" cuenta el winemaker quien para esta celebración propone descorchar el Familia Schroeder Merlot 2017 (precio sugerido de venta de $4250) que en nariz destaca por la diversidad de frutas rojas, especias y notas que recuerdan al cuero. En boca es muy complejo, con agradables taninos, una acidez moderada y presencia de fruta madura. Ideal, como

recomienda el mismísimo Puppato, para acompañar pastas con salsas rojas y trozos de carnes.

Además de elaborar Merlot en esta etiqueta tope de gama, Familia Schroeder tiene otros dos Merlot en su porfolio de productos ya que "el Merlot es una de las cepas características de la región patagónica, pero aún tiene algunas dificultades comerciales en buena parte del mundo a pesar de ser el componente de los vinos más caros y afamados, como el Château Cheval Blanc o Pétrus" subraya Puppato.

## El de Vistalba



*Juan Pablo Solís*

"En Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza, están los Merlot más antiguos del país, que tienen sus raíces en la piedra aluvional del río Mendoza y dan vinos profundos, frutados y con notas minerales" comienza Juan Pablo Solís, enólogo de Bodega Kaiken quien detalla que en esta zona los suelos tienen una estructura suelta y muy permeable, con baja retención de agua y algo de piedra. Lo que se expresa en los vinos con mucha frescura, notas especiados como mentol o casis y una acidez natural que potencia su

guarda.

El vino recomendado de la bodega para celebrar su día es el Ultra Merlot (precio sugerido $1700), un vino compuesto con un 93% Merlot y un 7% de Cabernet Franc de color rojo rubí, con aromas frutales que recuerdan a confitura de bayas rojas y marcadas notas especiadas. En boca tiene una gran estructura con taninos carnosos y duraderos. Solís lo recomienda acompañar con todo tipo de guisos incluso un risotto o carnes rojas y quesos maduros.

Si hablamos del potencial del Merlot, el enólogo cree que "hay un gran potencial aunque en nuestro país suele ocultarse en los vinos de corte clásico y pocas bodegas lo elaboraban como varietal. Nosotros confiamos en su potencial y trabajamos para mejorar su calidad, una cepa que se reivindica en cada cosecha. Porque es un clásico que no pasa de moda y necesita terruños frescos para lograr la madurez, de lo contrario puede llegar a arrebatarse y perder aromas, sabores y carácter. Hoy trabajamos para mejorar la variedad, aunque todavía hay pocas etiquetas de muy buena calidad, ojalá siga creciendo y logremos reivindicarlo".

## El de Las Compuertas

Para Juan Bruzzone, enólogo de la bodega Fabre Montmayou, el Merlot "significa mucho ya que es un varietal que lo considero un clásico a nivel mundial, con regiones dónde brilla más que en otras pero con una identidad y encanto únicos".

El recomendado de la bodega, el Terruño Reserva Merlot 2019 (precio sugerido de venta $1500), proviene de Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza, a unos 1000 y 1100 msnm bajo la influencia de un clima continental y sobre suelos aluviales poco profundos y cantos rodados a escasa profundidad.

La línea Terruño, recién lanzada al mercado, surgió tras el minucioso trabajo desarrollado por el equipo enológico liderado por Hervé Fabre, quien realizó calicatas y análisis de suelos que permitieron categorizar los suelos de todas las fincas para potenciar las virtudes y particularidades cada viña. El equipo de enología realizó un seguimiento muy cercano de los viñedos degustando los racimos en cada finca y

controlando el riego lo que permitió obtener una cosecha de una calidad invaluable que garantiza la expresión inigualable de cada terruño en cada copa de vino.

El Merlot elegido se luce a la vista con un color rojo cereza con tonalidades profundas y en nariz se destaca por sus aromas a frutos del bosque y sutiles notas a especias dulces. En boca sobresalen los elegantes taninos con un final untuoso y persistente. El 80% del vino fue criado durante 12 meses en barricas de roble francés de segundo o tercer uso y tiene un potencial de guarda de 6 a 10 años. El mismo Bruzzone lo recomienda acompañar con un buen plato de pastas.

## El de Perdriel

Para Martina Galeano, enóloga de Dartley Family Wines, quien tuvola posibilidad de trabajar con Jean Claude Berrouet -el primer enólogo permanente de Château Petrus en 1964-, con quien descubrió todo el potencial, la elegancia y la delicadeza de esta variedad que "se tiene que trabajar con mucho cuidado por su sensibilidad a la oxidación". Galeano explica que en Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza el Merlot presenta aromas de frutos rojos, con notas de membrillo, frutilla y algunas notas especiadas. Con su evolución aparecen notas a trufas y cassis. Siempre presenta una delicadeza y sutileza excepcional y en boca logra un buen equilibrio, con taninos suaves y elegantes".

Para rendir homenaje a este varietal, la enóloga elige el Rama Negra Edición 10º Aniversario Merlot 2019 (precio sugerido de venta $1200) que ella describe a la vista con buena intensidad y en nariz con una complejidad única de aromas que recuerdan a frutas maduras como cerezas y persistentes notas de mermelada, combinadas con coco, canela y tabaco, gracias a su paso por barricas de roble (12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso). En boca es armonioso y elegante, con un final largo e imposible de olvidar. Es ideal para acompañar una bondiola de cerdo con reducción de frutos rojos y puré de camote.

## El de Gualtallary



*Rodrigo Serrano Alou*

Para Rodrigo Serrano Alou, enólogo de bodega Domaine Bousquet, "el Merlot es un varietal en el cual podemos encontrar un montón de virtudes pero que tiene poca comunicación. Cuando empecé a trabajar en la bodega teníamos una gran cantidad de Merlot así que empezamos a explorar y  ahora no solo tenemos un Merlot entrada de gama sino que en nuestra línea ícono tenemos un Merlot varietal".

Para celebrar al Merlot a lo grande, la bodega propone el Ameri Single Vineyard Merlot 2019 (precio sugerido de venta $4199), una edición limitada y numerada de 860 botellas. Este vino presenta a primera nariz una gran complejidad marcada con notas especiadas que recuerdan a pimienta molida. En boca es explosivo con un cuerpo aterciopelado y un persistente final.

"En Gualtallary el Merlot se expresa de manera impresionante, al tener suelos arenosos tiene mucha tipicidad de Merlot, lo cual es bastante especiado en la nariz pero a su vez en boca es un vino con carácter y dulzura. Son muy buenos productos para disfrutar, de hecho lo elijo muchas veces para tomar en mi casa" recomienda Serrano Alou quien sugiere maridarlo junto a carnes asadas con alguna salsa bien fuerte.

## El de Los Chacayes




*Marcos Fernández*

"El Merlot es una variedad muy disfrutable que hay que difundir por su complejidad aromática, donde se mezcla su perfil especiado con frutas rojas. También es un buen exponente para cortes con Malbec y Cabernet Sauvignon" comienza Marcos Fernández, director técnico de enología de Terrazas de los Andes quien agrega que "para las zonas donde mejor se expresa corresponden a Valle de Uco -a unas alturas que van desde los 1.100 a 1.300 msnm- por lo que las superficies plantadas son muy limitadas y no se ve un crecimiento en hectáreas como sí sucede con el Cabernet Franc. Por este motivo

creo que los buenos exponentes de esta variedad van logrando apreciación y admiración por su calidad y escasez".

Para celebrar al Merlot Fernández recomienda elTerrazas de los Andes Reserva Merlot 2018 (precio sugerido de venta $990) queproviene de Finca Licán, Los Chacayes (Valle de Uco) donde expresa su lado especiado, herbal y frutal. Tiene una concentración media y gran balance en boca. Y es ideal para acompañar con costillas de cordero con salsa de menta, romero y crema de batata con pimienta.

El equipo técnico de la bodega subraya que "la cosecha 2018 en Mendoza fue una de las mejores de los últimos 10 años, tanto en cantidad como en calidad. Estuvo marcada por tres características importantes. La primavera fue templada y seca y hubieron algunos sucesos de heladas, sin mayor relevancia. Después el año empezó con un enero cálido con temperaturas por encima de las habituales en las zonas bajas y similares al promedio en los viñedos más altas. Y el otoño fue muy parejo y templado, lo que nos permitió manejar bien los tiempos de cosecha con una óptima madurez. La calidad de la uva fue excelente y gracias a la madurez obtenida por las temperaturas y amplitudes térmicas excepcionales que aportaron la obtención de fruta fresca y sana con muy buena concentración de color, lo que favoreció el nacimiento de vinos de muy alta calidad".