vinetur

Argentina: 5 vinos para celebrar el día del vino argentino

martes 23 de noviembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Desde el 2010, cada 24 de noviembre se celebra en la Argentina, el día del vino argentino bebida nacional; motivo por el cual esta semana hay un gran motivo para descorchar distintos estilos de vinos y brindar a lo grande.



Jorge Rubio

El naranjo

Desde el Oasis Sur del Atuel, Mendoza, Jorge Rubio, winemaker lanzó recientemente al mercado una gran novedad, ideal para quienes buscan sorprenderse en cada copa: un naranjo super perfumado, ligero y fácil de tomar, elaborado con uva Moscatel rosado, ideal para lucirse en el momento del aperitivo.

El A Contramano Naranjo 2021 (con un precio sugerido de venta de $1500) nació de la mano de Germán, hijo de Jorge y quien, progresivamente, se ha ido perfilando como impulsor de los nuevos proyectos de la bodega, principalmente, los relacionados a la vinculación con los consumidores más jóvenes. "Si bien el equipo enológico ya venía haciendo ensayos y pequeñas fermentaciones de vinos naranjos desde hacía algunas vendimias, todavía no teníamos bien definido si íbamos a sacarlo ni tampoco en qué línea lo haríamos en el caso que los ensayos fueran satisfactorios. Cuando lo probamos nos voló la cabeza y sabíamos que no podríamos integrarlo a ninguna de las líneas clásicas ya que se trataba de un producto muy disruptivo, muy diferente al perfil con el que nos reconocen nuestros consumidores. Es allí es donde surge 'A Contramano´, una línea que se inició a partir de este naranjo y, a la que luego, fuimos acoplando otras variedades como el Pedro Ximénez y el Tannat" cuenta el mismísimo hacedor del vino.

A primera vista este naranjo tiene una tonalidad cobriza de muy baja intensidad y en nariz es muy fresco y frutado, con notas que recuerdan adamasco, frutilla y uva fresca. En boca aparece también un abanico muy frutal con reminiscencias a frutas de carozo y rojas frescas, con taninos suaves y un cuerpo medio. Este vino es especial para disfrutar solo en una tarde de primavera-verano, una nochecita de verano o un almuerzo liviano a la sombra de un parral. Si bien es ligero, fresco y muy fluido, también es muy gastronómico y se presta para disfrutarlo acompañado de mariscos, una picadita liviana o maridando unas mollejas a la parrilla.

El blanco

Para celebrar al vino blanco, bodega Doña Paula propone su Riesling Estate 2020 (con un precio sugerido de venta de $835), un varietal poco tradicional para la Argentina que sin lugar a dudas sorprenderá a los consumidores más osados.

Martín Kaiser, gerente vitícola y enológico de la bodega, cuenta que la idea de incorporar un Riesling a esta línea surgió porque "en la Argentina esta variedad tuvo en el pasado cierta relevancia en superficie pero luego fue casi olvidada y nosotros quisimos darle una nueva oportunidad, buscando un terroir de altura donde entendíamos que podía desplegar todo su potencial y afortunadamente no nos equivocamos".

Las uvas que dan origen a este vino provienen de Gualtallary, una de las regiones estrellas del Valle de Uco, a unos 1350 msnm, plantadas sobre suelos arenosos con piedras aluviales y calcáreas. En este terruño en particular, según Kaiser, "el Riesling proveniente de suelos pedregosos y bien drenados son una bendición para obtener uvas sanas ya que en general el Riesling, es una variedad de bajo vigor y una producción media, susceptible a enfermedades como el oídio y la podredumbre de los racimos".

¿Qué podremos encontrar en nuestra copa? "Un vino muy elegante con una marcada tipicidad donde destacan los aromas de flores blancas y compotas de fruta cuando es joven y luego irán apareciendo las notas de miel y kerosene (típicas del varietal) que se desarrollan con el añejamiento en botella. En boca se presenta fresco con suave textura de tiza, típica de los suelos calcáreos donde están plantados los viñedos".

Este vino por la tremenda frescura que tiene y su gran expresión aromática va muy bien como aperitivo, ideal servirlo a una temperatura baja, por lo que Kaiser sugiere sacar la del refrigerador unos 20 minutos antes de consumirlo. Se luce muy bien con quesos especiados y semiduros, ensaladas agridulces, mariscos y pescados no grasos.



Ilana Naomi Richman

El rosado

Para los que aman los vinos rosados, es una gran alternativa el nuevo Barrel Select Rosé de Dos Puentes Wines (con un precio sugerido de venta de $990) -un blend de 50% Malbec, 40% Pinot Noir y 10% Cabernet Franc- proveniente de Los Sauces, Tunuyán, Valle de Uco. ¡Además, tiene tan solo 12.6% de alcohol, lo que lo convierte en un vino más que refrescante y fácil de tomar!

¿Cómo surgió la idea de sumar un rosado al porfolio de la bodega? "Apoyado en la tendencia de los vinos rosados tanto en Argentina como en el mundo, decidimos hacer el primer rosado en el portafolio con el objetivo de obtener la máxima expresión del terroir de Los Sauces, ubicado debajo del cono aluvial de Los Chacayes y Los Árboles" comienza Llana Naomi Richman, operations manager de la bodega quien agrega que

"trabajando en el viñedo vimos el potencial de hacer un vino muy frutal que expresara unas de las variedades que mejor representa nuestro viñedo el Pinot Noir , el Malbec y el Cabernet Franc".

Este rosé está elaborado en tres etapas: primero se cosecha el Pinot Noir -a mediados de febrero-, luego el Malbec y, por último, el Cabernet Franc durante la primera semana de marzo. El 90% del vino se fermenta en tanques de acero inoxidable y el 10% restante en barricas de roble francés. En nariz es un vino muy fresco y aromático, marcado por una intensidad que recuerda a frutos rojos combinado con aromas a minerales y florales. En boca combina una acidez fresca y un muy buen balance y estructura.

Es un vino para disfrutar en cualquier momento pero para Richman va particularmente bien como aperitivo y para disfrutar bien frío en los días de calor. "El vino habla por sí mismo: tomás una copa y te deja con las ganas de tomar otra copa más en cualquier momento" (risas). Si hablamos de maridaje, este rosé es el compañero ideal del queso de cabra o brie, una cazuela de mariscos o una paella.



Elisa Matias

El tinto

El Cabernet Franc ya dejó de ser una moda y se impuso como uno de los varietales argentinos de vanguardia. Por eso Alwasi Wine propone celebrar el día del vino argentino con su Cabernet Franc (con un precio sugerido de venta de $1400) proveniente de Alto Agrelo, Mendoza, a unos 1.200 metros de altura, con días cálidos y noches frías, lo que hace que haya una amplitud térmica interesante que genera que la planta como mecanismo de defensa engrose su piel y de vinos con mayor color y carga aromática.

"Las características principales del terruño son el color y la fruta, además de la gran concentración de pirazinas, un compuesto aromático típico de la familia de los Cabernet, que ayudado por esta amplitud térmica del terroir, generan gran concentración de este compuestos, que dan aromas similares a los pimientos rojos y verdes o la pimienta, que luego de pasar por barrica aporta los aromas del tabaco, el humo y el eucaliptus" describe a la perfección Elisa Matias Azin, la propietaria y creadora de Alwasi Wine, quien sugiere que este vino al ser estructurado y elegante, puede disfrutado solo o acompañado. Si hablamos de maridajes, recomienda algún plato protagonizado por carnes rojas fuertes como el cordero o carnes grasosas ya que al tener gran concentración tánica acompaña perfectamente, lo cual no quita que se pueda tomar solo o con una picada invitando a disfrutar completamente sus cualidades.

Otras opciones recomendadas por Matias Azin son preparaciones típicas libanesas como kebab o shawarma, un plato del Medio Oriente que consiste en finas láminas de carne de cordero, pollo o ternera cocinadas en un asador vertical, generalmente consumido con un pan plano como pita junto con verduras y otros acompañamientos. Su versión de comida rápida es popular alrededor del mundo. Alwasi Cabernet Franc tiene la intensidad y estructura para igualar la vivacidad de sabores en este plato, ya que este tinto potente y frutado ofrece un interesante contraste a las sensaciones picantes y calientes del kebab, mientras que además goza de una buena acidez que barre la grasa y refresca el paladar. Un maridaje completo debido a la complejidad de aromas herbales y especiados que comparten el vino y el plato.



Roberto Romano

Las burbujas

Y claro que si hablamos de celebrar al vino argentino ¡infaltables son siempre las burbujas! Por eso el hacedor de vinos de autor, Roberto Romano, de Vinos Barroco sugiere su Aether extra brut (con un precio sugerido de venta de $2490) ya que como él mismo confiesa "las burbujas son su bebida preferida". Pero claro, los espumantes muchas veces están encasillados en los brindis y cuesta que los consumidores los tengan en cuenta para acompañar comidas de principio a fin. "Desde nuestros inicios tuve ganas de salir al mercado con espumantes, pero no logré encontrar ninguno que me terminara de convencer, y finalmente en el año 2015 se nos presentó la oportunidad de poder producir un espumante alta gama junto a Marcelo Miras en la Patagonia" comienza Romano quien agrega que recuerda que le llevaron una muestra y apenas la abrió, sin probarlo si quiera, solo con su aroma, quedó encantado.

Así comenzó la historia del primer Aether, un espumante elaborado de uvas Pinot Noir (100%) y con un trabajo de lías de 36 meses. Al año siguiente junto a Sergio Pomar y Ricardo Galante lanzaron el assemblage con más de 40 meses sobre lías. y desde hace 4 años, está elaborando sus Aether junto a la enóloga Lorena Mullet en la Bodega Cruzat, en Mendoza. Actualmente Aether extra brut es un blend de Chardonnay y Pinot Noir, ya que "la Chardonnay le aporta una acidez cítrica y un redondo en boca que rememora flores y damascos blancos y el Pinot Noir entrega una acidez viva por el punto de cosecha con recuerdos a cerezas y frutillas en el medio y en el final de boca".

El Aether extra brut -elaborado con el método tradicional con 12 meses sobre lías- es fresco, floral y frutal. Con una nariz muy aromática que recuerda a flores blancas, frutos secos y miel, con una boca en la que la burbuja se disuelve y da paso a las notas de avellanas y pan brioche, piel de pomelo rosado, pera y quinotos frescos. Ideal para disfrutar junto a un gravlax de salmón, una hernia grillada o una ensalada fresca de crudos.