vinetur

5 vinos argentinos para sorprender en las fiestas

martes 21 de diciembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



¡Porque las mesas festivas de fin de año son la ocasión ideal para descorchar un vino que deje una huella en cada copa con la que brindaremos!

El sauvignon blanc más alto del mundo

Para los que quieran realmente deslumbrar con un vino totalmente distinto, el Sauvignon Blanc 2670 de Bodega Tukma (con un precio sugerido de venta de $AR 2.400) es una opción sublime. Ya que las uvas que dan vida al vino son parte del primer desarrollo de un viñedo de Sauvignon Blanc en la altura extrema de Huacalera, en el medio de la Quebrada de Humahuaca, provincia de Jujuy, sumando una nueva zona de producción vitivinícola en la Argentina.

"En 2006 cuando nos propusimos elaborar vino en nuestra finca de Huacalera no disponíamos de información acerca del comportamiento de la vid en la altura extrema (casi 2.700 metros sobre el nivel del mar). Por lo que, para saber cuáles eran los varietales capaces de producir uvas con la madurez suficiente para vinificar, iniciamos una prueba experimental piloto en la que implantamos 100 plantas de cada uno de los siguientes varietales: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Torrontés, Sauvignon Blanc y 2000 plantas de distintos tipos de Malbec" recuerda Raúl María Noceti socio propietario de la bodega quien subraya que el lugar donde se encuentra el viñedo, declarado Patrimonio de la Humanidad, Paisaje Cultural por la UNESCO, atraviesa el Trópico de Capricornio, donde la temperatura máxima no supera los 27ºC y la mínima ronda los -12ºC.



¿Cómo se expresa el Sauvignon Blanc en este terruño?

"A partir del tercer año de edad, en 2008, empezamos las pruebas de vinificación del viñedo experimental y entre los varietales ensayados se destacó muy sólidamente el Sauvignon Blanc, cuya característica enológica, no solo nos mostraba un vino de gran calidad, sino también de mucha singularidad que lo diferenciaba de cualquier otro producido en las regiones de cultivo tradicional de esta cepa, hecho que fue ratificado innumerables veces, por los distintos especialistas que lo cataron a lo largo de estos años" agrega Noceti quien orgulloso destaca que "una vez que empezamos a

comercializarlo descubrimos que nuestros viñedos de Sauvignon Blanc de Huacalera son los más altos del mundo".

Este ejemplar tan distinto de Sauvignon Blanc a primera vista luce un color amarillo pálido con notas verde claro y en nariz explota con aromas muy frescos y típicos, con recuerdos a pomelo, espárragos y ajíes. En boca es un vino concentrado, fresco, de gran persistencia y elegancia. Lo ideal para poder apreciarlo correctamente es servirlo a una temperatura entre 10 y 12ºC.

¿Con qué acompañar este vino?

Con ensaladas, frutos de mar, ceviches, sushi y pescados. Además se puede combinar con carnes blancas y quesos frescos.

¿Por qué cree que este vino es ideal para regalar en las fiestas?

"Porque es un vino que sorprende y para ocasiones especiales como la Navidad, regalar esta sorpresa del norte Argentino es un diferencial importante. No solo por la expresión de este Sauvignon Blanc, sino también por la exclusividad del terroir y los 2670 msnm" remata Noceti.

Malbec de Santiago del Estero

Aunque muchos queden totalmente sorprendidos, el primer lugar en la Argentina con registros de vid se encontró en la provincia de Santiago del Estero, lugar donde hasta hace muy poco tiempo no volvió a brillar desde ese inicio histórico el fruto de la vid.

Para rescatar la tradición del vino, en la zona más antigua del país, surgió Bodega Finca María del Pilar, situada en Beltrán, desde donde actualmente están haciendo muchos ensayos en variedades y en trabajos en elsuelo. "Para elaborar este Malbec Reserva buscamos obtener más concentración cambiando las horas de riego, la producción de las plantas -en pos del equilibrio- por lo que fuimos elaborando distintos vinos, con distintas características, y así nació este Malbec más concentrado que se destinó a la barrica" cuenta el enólogo Juan Manuel Mallea quien agrega que "del mismo lugar hemos elaborado Malbecs más y menos concentrados, por eso al no tener registros de

otras cosechas porque nuestra historia recién se está escribiendo, este vino podemos decir que es la conjunción no solo del terruño (clima y suelo) sino también de todas las labores realizadas en la viña. Y como tenemos distintas selecciones de clones de Malbec, no todos se expresan igual, por eso estamos trabajando en el manejo diferencial de cada uno de ellos para obtener su mayor potencial".



Este Malbec Reserva 2020 (con un precio sugerido de venta de $1500) está compuesto por 96% Malbec + 4% de Petit Verdot, del único viñedo de la provincia de Santiago del Estero, con 9 meses de crianza en barricas de roble francés.

Al hacerlo bailar en la copa se distingue con un color rojo oscuro con notas violáceas, típicas del Malbec. En nariz es un vino elegante, con aromas intensos que recuerdan a frutas (como cereza negra, guinda, ciruela o mora) con aportes como vainilla, coco y chocolate, de su paso por la madera. En boca es un vino concentrado, con taninos dulces y redondos, de buena acidez, que aportan una sensación de frescura y buena persistencia aromática.

Ideal para lucirse junto a un un bife de chorizo, con morrón recién asado y papas rellenas con queso azul y nueces, o un corte de asado magro y ensalada con un touch de oliva y pimienta. "Al ser un vino de buen cuerpo combina mejor con comidas más sazonadas y grasitud como carnes a la olla, locro o guiso de lentejas" agrega el enólogo quien cree que este vino es ideal para regalar en las fiestas "porque es único y exclusivo, ya que no hay otros vinos en Santiago del Estero. Además es un buen vino, con buena estructura y final amable, podría generar una muy buena sorpresa".

Blend tinto mendocino

Si hay algo que suelen tener los blends es la posibilidad de amalgamar distintas uvas en pos de crear un vino con una personalidad única. Algo que sin lugar a dudas tiene el Altitude Series Red Wine 2019 de Doña Paula Wines (con un precio sugerido de venta de $2100) que proviene de 2 cuarteles de Finca Alluvia, Gualtallary, Valle de Uco ubicada a 1.350 metros sobre el nivel del mar, con suelos pedregosos y calcáreos compuestos por caliche blanco.

"La idea de este blend surgió a partir del conocimiento que fuimos recolectando en Gualtallary antes de la plantación en los que vimos que tanto el Cabernet Franc como el Malbec tenían un comportamiento extraordinario. Luego también quisimos experimentar con la variedad Casavecchia, introducida a la Argentina por Doña Paula. Y el corte surgió de buscar entre estas variedades la combinación de la expresividad del Caberner Franc (50%), con la profundidad del Malbec (45%) y el toque exótico que le da el Casavecchia (5%)" cuenta Martín Kaiser, gerente vitícola y enológico de la bodega quien agrega que las características distintivas del terruño son que "la parte norte de Gualtallary o Gualtallary Albo como hemos propuesto llamarla con otros productores de la zona se caracteriza por ser una de las regiones más altas y, por lo tanto, más frías de Mendoza. Allí, la radiación solar es elevada, los días y las noches son frescas y predomina siempre una brisa de mediana intensidad. Además destaca por tener suelos de origen aluvial antiguos, arenosos, muy pedregosos y con alto contenido de calcáreo".



Este gran vino a la vista presenta un color violeta intenso. En el blend el Cabernet Franc aporta notas muy especiadas y florales, mientras que el Malbec le otorga aromas de frutos rojos. Con un largo final en boca, muy persistente por sus taninos. "Las tres variedades en este terruño dan vinos expresivos, con mucha personalidad. El Cabernet Franc es muy especiado, con frutas rojas, boca de entrada dulce y taninos de textura muy fina. El Malbec en cambio es más herbal y presenta aromas a frutas negras, siendo en boca un vino con gran cuerpo e importante textura de sus taninos, que recuerdan a la de la tiza" agrega el hacedor del vino quien detalla que el aporte de la Casavecchia (de la cual poseen unas 0,5 hectáreas) aporta más que nada aromas "con un perfil poco usual en un tinto como pomelo, melón y especias. La boca es concentrada y algo secante por la fuerza de sus taninos. Su presencia en el 1350 se traduce en un vino aromático, boca de buen grip o textura y largo final".

¿Con qué acompañar este vino?

Con verduras salteadas al wok con salsas especiadas o agridulces, carnes rojas grilladas al pimentón acompañadas de ratatouille o un risotto de hongos.

Un dulce infalible

Porque en el universo de los vinos dulces suele haber amantes y detractores, por eso para estas fiestas el Stravidavius L'Elisir D´Amore 2020 (con un precio sugerido de venta de AR$ 1.800) by Bodegas Bianchi, es uno de esos vinos dulces que realmente enamoran hasta a los que no son #teamDulce.

La composición de este vino está encabezada por una de las variedades estrellas para la elaboración de vinos dulces: el Semillón, con un 90% de protagonismo en el blend, completado con un 10% de Sauvignon Blanc. El vino tuvo una crianza en barricas durante 12 meses en roble francés de segundo uso, sumado a otros 12 meses en botella para afinar el vino de una forma única.



Y hablando de afinar, el nombre de este vino nacido en San Rafael, Mendoza, no es casualidad, ya que la construcción de un violín es tan delicada, artesanal y personalizada, del mismo modo que lo fue la elaboración de este vino para lograr sensaciones únicas una vez en la copa donde seducirá sin lugar a dudas con su color amarillo con reflejos vibrantes y una nariz que recuerda a miel, con reminiscencias a cáscara de cítricos y frutas almibaradas.

¿Con qué acompañar este vino?

Ideal con foie gras o quesos azules, maridaje típico de los vinos dulces de Sauternes, Francia, aunque es irresistible con postres de estilo alemán como el strudel. ¡Una opción ideal para vestir de lujo la mesa en estas fiestas!

Y siempre las burbujas son una gran opción

Pero no solo para ser las protagonistas indiscutidas del momento del brindis, sino que podemos disfrutarlas desde el comienzo de cada encuentro para que las veladas sean mucho más refrescantes. Por eso, Navarro Correas además de tener su extra brut en la presentación estándar, para las fiestas nos invita a animarnos a su botella mágnum (con un litro y medio de burbujas), ideal para cuando somos muchos y, además, queremos impactar con la presencia de la gigante botella en la mesa.



Algo importante: llevar el vino a la heladera unas 4-5 horas antes de abrirlo para que la temperatura sea la ideal: entre 5 y 7ºC, así el descenso de la temperatura se realiza de forma paulatina.

Para potenciar el disfrute podemos elegir copones en lugar de las típicas copas flautas, así el perfil frutado y floral del vino, con recuerdos a durazno y damasco, se multiplica en este tipo de vajilla.

¿Maridaje?

Claro que se puede beber como aperitivo, solo o por qué no junto a una entrada protagonizada por frutos de mar o vegetales y preparaciones bien ácidas como el ceviche.