vinetur

6 grandes vinos argentinos con tapa de rosca ideales para las vacaciones

Frescos, fáciles de tomar y de disfrutar en cualquier lugar

lunes 7 de febrero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que todos los vinos se pueden disfrutar en cualquier momento del año, es cierto que hay algunos estilos o formatos que son más amigos de determinadas situaciones. Si estamos en la playa con ganas de beber un blanco chispeante, un rosé bien frutal o un tinto fresquito, quizá muchos no hayan recordado llevar dentro del equipaje el sacacorchos. Por eso los vinos con tapa a rosca nos dan la posibilidad de abrirlos en un santiamén, sin ningún accesorio extra, y además en caso de que nos quede un poco de vino en la botella podemos volver a cerrarla fácilmente para poder disfrutarlo al día siguiente.

Pero claro que no todo es color de rosa, ya que los consumidores más conservadores -más allá de la versatilidad de los productos con tapa a rosca, muchas veces siguen eligiendo los tradicionales vinos con tapones de alcornoque.

"Hace aproximadamente 15 años en la bodega Susana Balbo empezamos a trabajar toda la línea CRÍOS con tapa a rosca, tanto en vinos blancos como en tintos. Luego, nos dimos cuenta que en algunos mercados éramos de los pocos que en ese momento ofrecían vinos tintos con tapa a rosca en ese segmento de precio, por lo que decidimos volver al corcho para alinearnos con la expectativa del consumidor" comienza Gustavo Bertagna, primer enólogo de la bodega quien agrega que más allá de esa decisión son defensores de la tapa a rosca porque tiene muchísimas virtudes como "la facilidad de apertura o la mejoría en su conservación una vez abierta la botella". Además, el "gran beneficio de la tapa a rosca es que se puede elegir el tipo de liner o cierre de la tapa: según sea un vino blanco o un vino tinto, el material será diferente lo que permitirá que haya mayor o menor paso de oxígeno y así regular su permeabilidad según el tipo de vino -explica en enólogo-. De esa forma se puede hacer que un blanco reciba menos oxígeno y se conserve mejor y al mismo tiempo hacer que un vino tinto reciba un paso de oxígeno muy controlado para que pueda tener una evolución positiva".

¿Qué vinos con tapa a rosca llegaron para disfrutar este verano?



Dadá #391 Art White Malbec

Para los amantes de los blancos y del Malbec, variedad insignia de la argentina, Finca Las Moras tiene una gran novedad recién llegada desde el Valle del Pedernal en San Juan. El **Dadá #391 Art White Malbec** (con un precio sugerido de venta de Ar$590) está elaborado a partir del rápido prensado de la uva para prevenir la pigmentación del mosto y que el vino seduzca a primera vista con un color brillante con tonos acerados. Para dar vida a este vino, la cosecha se realizó un mes antes de la vendimia habitual del Malbec, de manera manual y luego en bodega se trabajó sobre una fermentación inmediata con levaduras en tanques de acero inoxidable durante 15 días a 10ºC para luego el vino ser filtrado, clarificado, embotellado y ¡cerrado con tapa a rosca!

Este Malbec tiene la frescura de un vino blanco, combinada con la elegancia y textura de la variedad por lo que en nariz sobresalen los delicados aromas florales que se combinan con notas a frutas rojas como la frambuesa y la cereza, típicas del Malbec. Es un vino ideal para armonizar con un día de sol, con platos estilo nikkei, ensaladas o pastas secas. Y siempre ¡bien frío! Se recomienda servir entre 5° y 9° C.



Punto Final Sauvignon Blanc

Quienes quieran disfrutar la frescura clásica del Sauvignon Blanc con acento chileno, el **Punto Final** de Bodega Renacer (con un precio sugerido de venta de Ar$1850) llega desde el Valle de Casablanca donde "se realizan Sauvignon Blancs de clase mundial sobre suelos más antiguos que los de la Cordillera de Los Andes, debido a que ese cordón montañoso dejó de crecer y una vez que se corrió la zona de subducción, al punto donde se encuentra ahora, empujó el macizo andino a seguir creciendo" detalla María Marta Guisasola, gerente de marketing de la bodega quien agrega que "por eso son suelos más degradados, que se nutren de riego tecnificado, al no poseer cauces de

ríos, siendo la única fuente de agua las lluvias anuales".

Otra de las características del viñedo es que está ubicado a unos 20 km de la costa por lo que tiene una clara influencia marítima, típica de esta zona de excelencia para el cultivo de esta variedad en Chile. Por eso en nariz es una verdadera explosión de aromas que recuerdan a pomelo y cáscara de limón combinados con notas herbáceas como hinojo, ruda y hierbas como tomillo. En boca tiene una gran acidez y un largo final, por lo que es ideal para acompañar ceviche, sushi, pastas livianas o quesos picantes/ estacionados.



Doña Paula Estate

Si hay una variedad no tan tradicional en la Argentina que realmente vale la alegría descubrir y disfrutar es el Riesling, por eso el **Doña Paula Estate** (con un precio sugerido de venta de Ar$1112) es una gran alternativa para desembarcar en este varietal que suele brillar en los fríos viñedos de Francia o Alemania. De este lado del

oceáno, esta propuesta nace en Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, a unos 1350 msnm en una finca con suelos arenosos con piedras aluviales y calcáreas, donde suele haber una amplitud térmica de unos 13ºC. Todo eso da como resultado un vino muy expresivo que recuerda a flores blancas como jazmín con una amalgama de notas cítricas, con una boca fresca, mineral y con muy buena acidez. Toda esa frescura se concentra y potencia gracias a la tapa a rosca ya que "la permeabilidad del oxígeno de la tapa a rosca es más bien baja, esto hace que los vinos blancos que son más susceptibles a la oxidación que tienen los vinos tintos se preserven muy bien en el tiempo. De hecho, hemos comparado este Riesling y también funciona muy bien con la guarda" cuenta orgulloso Martín Kaiser, responsable de la viticultura y enología de la bodega.



Latitud 33° Malbec Rosé 2021

Y claro que no podía faltar un rosado fresco, joven, aromático y frutado como el mendocino **Latitud 33° Malbec Rosé 2021** (con un precio de venta sugerido de Ar$440) que como muchos rosados ya impactan a la vista con su tremendo color rosa con reflejos cobrizos. Es un vino fresco y vibrante, con aromas intensos frutales que recuerdan a frambuesa, cereza, frutillas y ciruela roja con sutiles notas florales. En boca la entrada es ligera, con una acidez vivaz y agradable lo que lo hace ideal para ser el partenaire de canapés, brusquetas, ceviches y pescados en salsas ligeras.

Este vino, al igual que todo el portfolio de vinos de Latitud 33°, lleva el sello vegano certificado de VEG Argentina.



Premium Malbec de Domaine Bousquet 2021

¿Y los tintos? Pero claro que hay excelentes opciones tintas con tapa a rosca, como el **Premium Malbec de Domaine Bousquet 2021** (con un precio sugerido de venta de $900), elaborado con uvas orgánicas provenientes de diferentes regiones de Valle de Uco y de viñedos de la bodega situados en Alto Gualtallary, Tupungato a unos 1200 msnm. El vino, 100% Malbec, fermenta en tanques de acero inoxidable para conservar su tipicidad varietal y lograr un carácter frutado y expresivo. "Por eso la tapa a rosca es ideal para conservar esta personalidad del vino ya que es más difícil la incorporación de oxígeno y así el vino tendrá menos evolución y la fruta que se busca en el momento de hacer el corte y en el momento del fraccionamiento perdura en el tiempo" detalla Rodrigo Serrano Alou, gerente de operaciones de la bodega quien subraya que "los mercados internacionales donde llega el vino son pro tapa a rosca, así que sin lugar a dudas este sistema de cierre abre muchas puertas".



Pinot Noir Perro Callejero

Y no podía faltar otra alternativa para los que aman los vinos durante todo el año, por eso el **Pinot Noir Perro Callejero** (con un precio sugerido de venta de Ar$960) es ideal para los que prefieren tintos delicados, elegantes y fáciles de beber. Además, como explicaGabriela Montenegro, del equipo de diseño & marketing de Familia Millán: "Gracias a su cierre hermético se logran mantener los aromas tal cual fueron embotellados y no permite el ingreso de oxígeno evitando que sea contaminado por otros aromas. Además, su material de fabricación previene problemas como hongos y la posibilidad de encontrar vinos con gusto a corcho (TCA) y por si todo esto fuera poco la botella se puede almacenar en cualquier posición, ya que no debemos mantener húmedo el tapón".