vinetur

5 vinos argentinos que enamoran

Distintas propuestas para sorprender y brindar por el amor

viernes 11 de febrero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Hay vinos que seducen por su imagen, por sus sugestivos nombres y, claro, una vez abierta la botella por el contenido que serviremos y disfrutaremos en nuestras copas.

Deseado



Para comenzar a celebrar el amor ¡qué mejor que descorchar las burbujas como las del Deseado (con un precio sugerido de venta de $1235) elaboradas con Torrontés en la Patagonia por Familia Schroeder son un clásico de clásicos para celebrar el amor con una gran dosis de dulzura.

Este vino nace del deseo del enólogo Leonardo Puppato quien cuenta que hacía mucho que quería hacer este vino, incluso antes de trabajar en la bodega. Algunos dicen que hasta fue una condición al ingresar a la bodega, ya que él no quería dejar de hacer espumantes. "Este tipo de producto siempre me llamó la atención, ya que tiene una elaboración similar al Asti" explica el enólogo quien agrega que su versión está elaborada en base a una sola fermentación directamente del mosto. Es decir, para elaborar el Deseado no se produce un vino base como es usual en la elaboración de espumantes, sino que se parte de un mosto al que se le agrega la levadura y los nutrientes para realizar una única fermentación. Una vez iniciada, los azúcares se consumen desde 220 a 95 gramos y se cierran las válvulas del tanque para retener el gas carbónico producido. Así, la toma de espuma avanza hasta descender a los 65 gramos de azúcar, nivel en el que se paraliza la fermentación, enfriando bruscamente desde 15° a -4°C. Y de esta manera se logra un espumante muy aromático, frutado y fresco, de fino y elegante perlage.

"El Torrontés Riojano plantado en la Patagonia es totalmente diferente al que se obtiene en otra zonas productivas del país, como Salta. Es aromático pero no tan potente y tiene una acidez increíble. Cuando lanzamos el vino, hace 17 años, fue una gran osadía ya que era un espumante de Torrontés dulce natural y patagónico", destaca Puppato.

A partir del éxito, Deseado se transformó en una línea integrada por 3 etiquetas: Deseado (100% Torrontés) y Deseado Rosé (90% Torrontés y 10% Malbec) y la última incorporación es Deseado extra brut, elaborado en base a uvas 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay y 20% Sauvignon Blanc. "Con Deseado extra brut busqué la diferenciación del resto de las etiquetas de la línea, conservando la elegancia y la fineza características de sus hermanos dulces", describe el enólogo quien orgulloso agrega que "con Deseado fuimos pioneros en instalar la tendencia de los espumantes dulces naturales, que van muy bien como aperitivo o para acompañar quesos, frutos secos y

postres".

¿Por qué es un vino ideal para regalar para momentos especiales?

"No sólo su nombre es sugerente para un festejo entre dos personas enamoradas, sino que es un espumante del cual quien lo prueba... se enamora. Desde su lanzamiento es uno de los productos más exitosos de la bodega. La primera producción fue de 14.000 botellas y hoy la bodega elabora más de 600.000 al año" concluye Puppato.

Disobedience



Para los que tengan ganas de llenar sus copas con un vino nacido del espíritu libre y el amor, **Disobedience** (con un precio sugerido de venta de $2000) es un red blend elaborado con un corazón de 60% Malbec más un 30% de Cabernet Sauvignon y un 10% de Merlot, provenientes de Altamira (en Valle de Uco) + Vistalba (Luján de Cuyo), Mendoza. Esta historia de amor que terminó hecha vino, surgió para sellar la amistad

del chef Francis Mallmann y Aurelio Montes, fundador de Bodega Kaikén en Argentina y de Viña Montes en Chile.

"Siempre que hay vino hay una excusa para celebrar, por eso vino nació para celebrar la amistad, el amor y el reencuentro. Porque creemos que celebrar es un acto de libertad, ya que nadie te puede decir cómo hacerlo, es por eso que este vino es libre y desobediente como mi co creador" comienza el presidente de Viña Montes mientras subraya que por eso para acompañar este vino "no hay nada de maridajes ni protocolos, que para eso ya hay muchos vinos, este vino es para que cada uno lo disfrute a su manera ya que es puro placer y celebración".

De hecho, Mallmann siempre dice que: "La armonía entre los vinos y la comida me resultan aburridos aunque a veces los aprecio. Más me gusta la disonancia de los dos y que luchen en mí boca para ver quién es mejor. Esa experiencia me aporta más interés que la monotonía de la perfecta unión".

El nombre y la estética del vino "fueron inspirados en Mallmann tratando de representarlo de una manera no obvia. Haciendo su propio camino, a contramano y desobedeciendo libremente" cuenta Juan Pablo Solís, enólogo de la bodega quien agrega que por eso la etiqueta del vino es austera, sin accesorios pero buscando reflejar la belleza de lo simple".

Pasionado



Si hay un vino que tiene un nombre sugestivo para esta celebración del amor es **Pasionado Cabernet Franc 2019** (con un precio sugerido de venta de $4115) de Bodega Andeluna, que justamente nació por la enorme pasión que siente todo el equipo de trabajo por hacer vinos. Por eso, Manuel Gonzáles Bals, enólogo y poeta, agrega que con este vino "honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la luna. Los lugares señalados, descubiertos por su identidad única y son parcelas pequeñas las que dan a este vino la personalidad, sofisticación y elegancia. Por eso creo que esta propuesta representa un modo poético de ver la vida".

La característica principal de este Cabernet Franc "es que proviene de sectores de nuestro viñedo que fuimos diferenciando a lo largo del tiempo. En cada detalle de la elaboración se aprecia la pasión que sentimos por hacerlo y eso se refleja en el resultado final" detalla González Bals de este vino nacido en el alma de Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza) a unos 1300 msnm y que fue criado en barricas de roble francés de 1ro (60%) y 2do (40%) uso por 12 meses con una estiba posterior en botellas por un mínimo de 8 meses más. Como clásico exponente de la variedad, este

Cabernet Franc seduce en nariz con aromas que recuerdan al pimiento calahorra, ají, menta, eucaliptus, hojas de tomate, albahaca, tomillo y jarilla. En boca se puede apreciar su gran volumen, intensidad y cremosidad.

¿Por qué es un vino ideal para descorchar en momentos especiales?

"Porque la vida sin pasión no está completa y, al mismo tiempo, el amor necesita de la pasión para poder perdurar a través del paso del tiempo. El amor que sentimos por la naturaleza es la pasión en su más ferviente estado. Y este vino es ideal para celebrar el amor por todo lo que contiene en su esencia" resume el poeta enólogo quien sugiere sumar a la celebración alguna carne asada o de caza, acompañadas con vegetales como pimientos y ajíes. Y subraya que en la preparación no deben faltar especias y pimientas.

Milamore



Y para brindar con un vino con una historia de amor al Viejo Mundo del vino, qué mejor que el Milamore 2019 (con un precio sugerido de venta de $2150) de Bodega Renacer, un vino passito único en Argentina por su elaboración que rinde tributo a la antigua técnica de appassimento que se realiza en la Valpolicella (Italia) para la elaboración de los clásicos amarones, en la que los racimos son expuestos a vientos secos a temperatura ambiente hasta que pierden el 30% de su peso aproximadamente, lo que brinda una mayor concentración de aromas, sabores y estructura. El vino está elaborado con un blend de 45% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon, 10 % Bonard y 5% Cabernet Franc, con una crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

En la copa este vino enamora con su profundo color rojo rubí y en nariz expresa gran complejidad de aromas que recuerdan a flores, miel y mermelada de ciruelas deshidratadas. Después de hacer bailar el vino en la copa, aparecen las notas de

vainilla y especias dulces aportadas por el roble francés. En boca sobresale su intensa cremosidad con taninos dulces y firmes. Ideal para acompañar desde carnes o risottos, pasando por pastas, quesos y hasta postres.

Finca La Dama Single Vineyard



Si hay algo que suele enamorar a muchos son las burbujas y dulces, como las del Finca La Dama Single Vineyard (con precio sugerido de venta en estuche de $3000 y mágnum a $5000) de Bodega Cruzat!

"Este espumoso recibe el nombre de la finca de la que provienen las uvas con las que está elaborado el vino, que apenas lo conocí era un campo inculto y he tenido la posibilidad de trabajar desde su primera cosecha. Los vinos base que surgían entraban a cortes de otras líneas aportando mucha boca, frescura y mineralidad pero cuando nos planteamos junto a Pedro Rosell crear un Single Vineyard, hicimos muchas degustaciones a ciegas de distintos terroirs y Finca La Dama siempre fue la más elegida. Así que con este espumante 100% Chardonnay sentimos desde el principio que había nacido algo distinto y representativo del terroir" cuenta Lorena Mulet,

enóloga de la bodega.

El Chardonnay que da origen al vino es cultivado sobre el lecho de un antiguo brazo del río Tunuyán, donde el suelo tiene un perfil calcáreo con canto rodado y algo de arena y limo; situación que pone límite natural a la capacidad productiva de las plantas dando características distintivas de aromas y sabores. A primera vista este vino presenta un delicado color amarillo pálido con reflejos verdosos y una efervesencia persistente y vivaz. En sus aromas sobresalen frutos cítricos, vainilla y brioche sobre una base de mineralidad fina y elegante, aportada por el clon y el terroir de este notable viñedo. En boca es complejo, fresco y limpio, con intensas caudalías y una acidez equilibrada y amable. Y su hacedora lo resume como un "espumoso con personalidad propia y único, como cada pareja y cada historia de amor".

¿Por qué celebrar el amor con este vino?

"Porque desde que salió fue muy elogiado por los consumidores e incluso, lanzamos una versión magnum porque nos decían que era un producto perfecto para compartir" detalla Mulet quien agrega que en 2019 el crítico Tim Atkin lo seleccionó como el espumoso argentino del año, otorgándole 95 puntos.