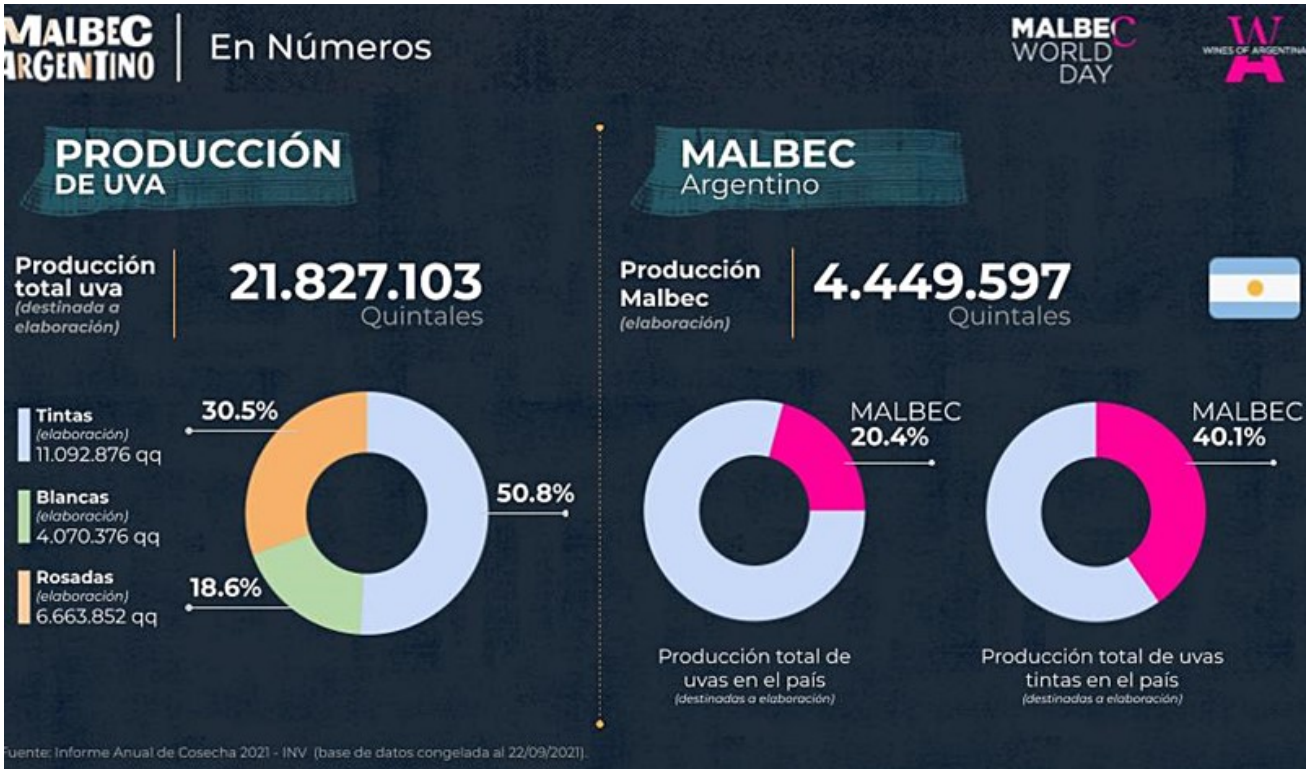
vinetur

Descubrí el Malbec en distintos terruños argentinos

lunes 18 de abril de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El Malbec es sin lugar a dudas la variedad que representa a la Argentina en el mundo, por eso el pasado 17 de abril, y desde el 2011, se celebra el #MalbecWorldDay para homenajear a la uva francesa que encontró su lugar en el mundo en la tierra del tango y el asado.

Como muchos pueden imaginar cuando hablamos de vitivinicultura argentina el Malbec es siempre mayoría tanto dentro como fuera del país. Ya que según cifras preliminares de 2021, compartidas por Wines of Argentina, el Malbec representa el 47.6% del total de vino comercializado en el mercado externo. Eso quiere decir que casi la mitad del

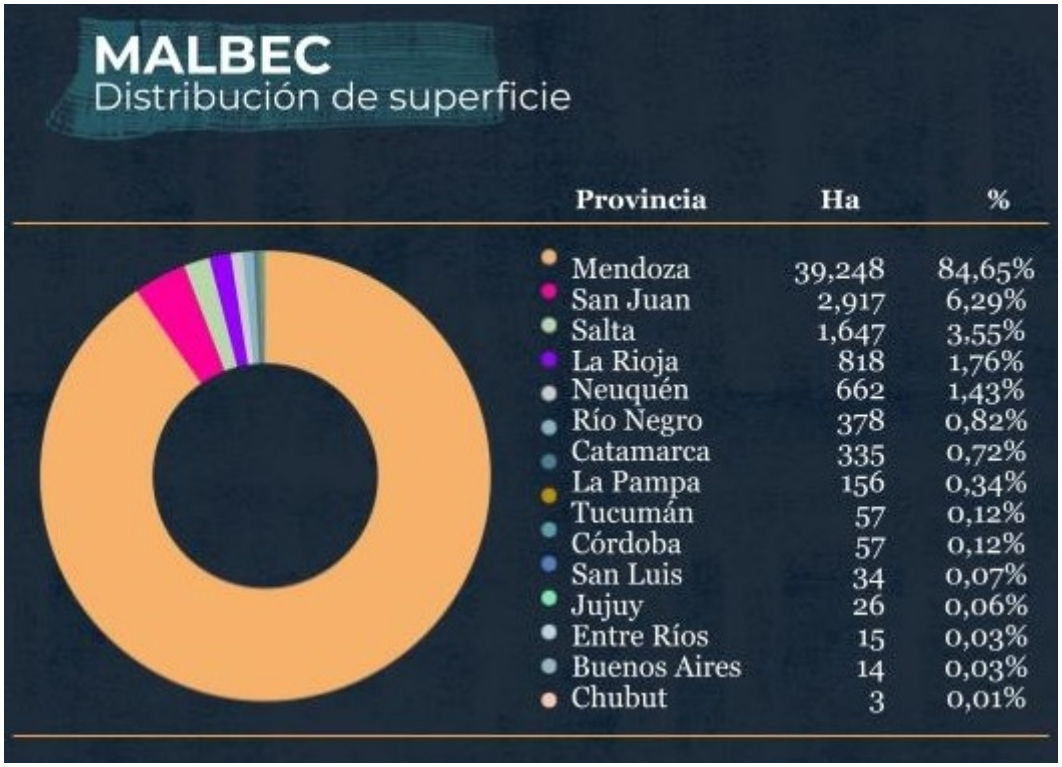
vino exportado de la Argentina para el resto del mundo, es Malbec.

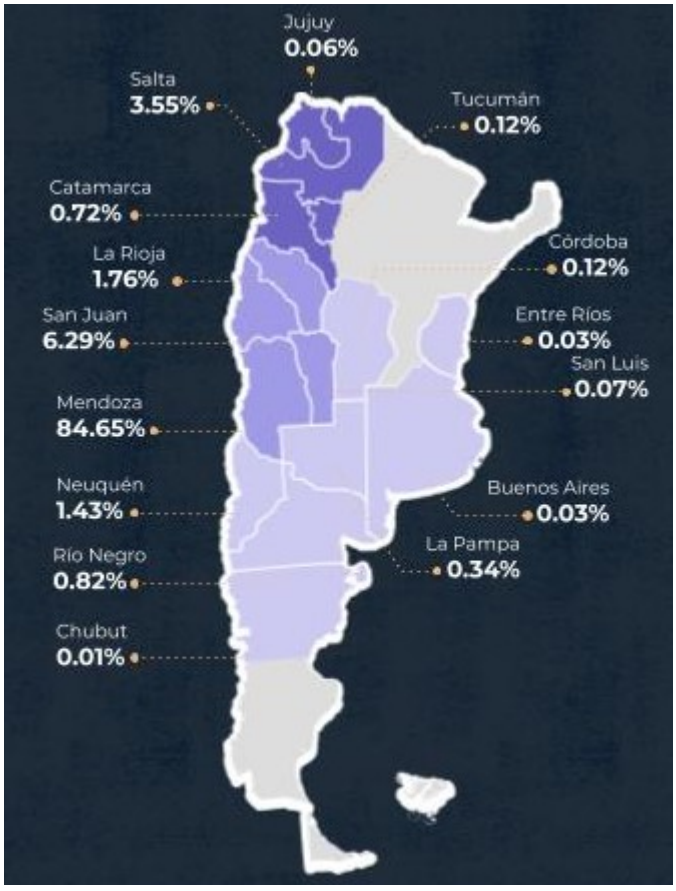


Exportaciones de vino Malbec en 2021

Si nos metemos de lleno en el mercado interno, esta variedad bandera ocupa un total de 46.366 hectáreas plantadas lo que representa el 23.8% del total cultivado (de elaboración) en el país y el 40.3% de la superficie de uvas tintas.

El Malbec World Day, creado por Wines of Argentina en 2011, sigue buscando como desde sus inicios posicionar al Malbec argentino en el mundo y mostrar la evolución de la industria vitivinícola nacional. De hecho, a lo largo de los años el día del Malbec se posicionó como una fecha emblemática en la promoción del vino argentino en su propio país y en el resto del mundo.

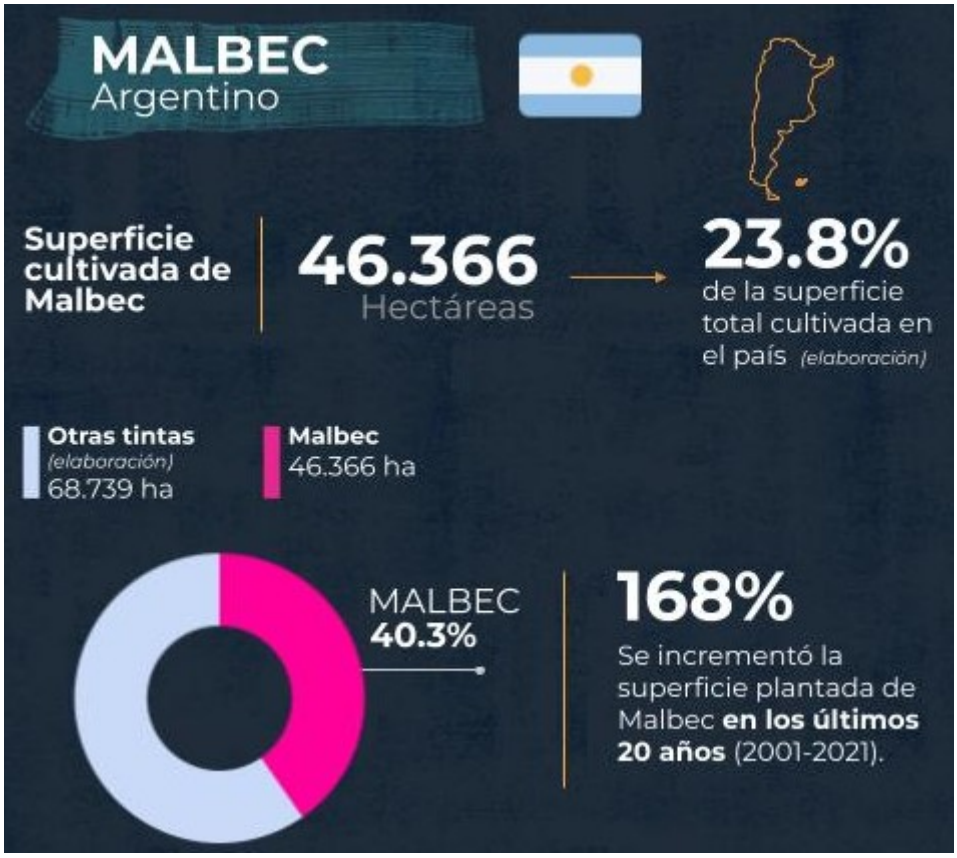




Distribución de superficie de la Malbec por provincias

El Malbec mendocino encabeza el ranking con mayor superficie del varietal, con el 84.6% (lo que equivale a 39.248 hectáreas) y para conocer las características típicas de esa variedad en la primera zona de elaboración, Juan Pablo Vivo, gerente de producción y enólogo de la bodega Don Manuel Villafañe, nos cuenta que en Maipú el suelo se caracteriza por ser un lecho de un río seco donde es más bien pedregoso, lo que refleja, en su caso, una producción baja por hectárea -de aproximadamente unos 7000 kilos por hectárea-. Si hablamos del clima, otro de los factores preponderantes cuando hablamos del terruño, allí hay una buena amplitud térmica lo que les permite obtener un Malbec suave, con taninos dulces, muy agradables y con aromas frutados, durante su juventud donde resalta la nota de la ciruela.

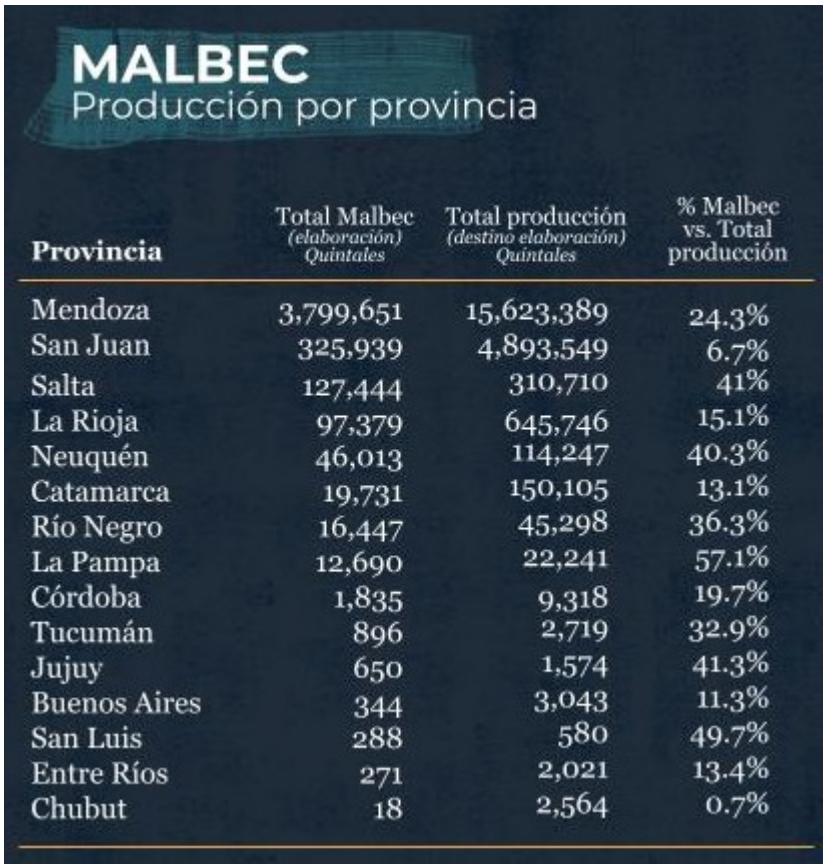
¿Qué significa el Malbec para esta bodega familiar con más de 400 años de historia? "Este varietal es de gran importancia por muchos motivos, en primer lugar, porque la Argentina es el principal país productor de Malbec a nivel global y además constituye un caso emblemático en el que un país logra la asociación directa con un cepaje" resume orgulloso Vivo quien agrega que la singularidad de esta uva está dada por su elegancia y recomienda disfrutar los Malbec de su zona en donde la tipicidad recuerda a ciruelas y cerezas negras combinadas con leves notas especiadas. En boca los Malbec de Maipú tienen una madurez de los taninos y una concentración de color que hacen que sean dulces y con una textura carnosa. Ideales para acompañar carnes rojas, de caza o asados, quesos duros, guisos y pastas con salsa de tomate.



Dentro de la gran extensión de Mendoza, claro que en el Valle de Uco el Malbec ofrece un abanico enorme de personalidades dependiendo el terruño de donde provenga. "El Malbec para nosotros es una cepa muy importante ya que es la cepa insignia en Argentina y creemos que hoy tanto desde la viña como desde la bodega se están haciendo las cosas muy bien como para mostrar tanto en el exterior como en Argentina por qué es así. De hecho en todas nuestras líneas está representado el Malbec ya que también nos ayuda a mostrar cómo con diferencias y crianza en la bodega se pueden obtener diferentes Malbec sin dejar de lado la calidad" detalla Mauricio Vegetti, alma máter de Lui Wines -quien en 2019 fue elegido Enólogo Joven del año por el Master of Wine Tim Atkin- quien hace 15 años trabaja con distintos productores de la provincia -desde Agrelo al Valle de Uco- para abastecerse de las distintas uvas para sus vinos que nacen desde Vista Flores, pasando por Gualtallary y muy pronto se vendrá una propuesta de Los Chacayes.

¿Qué tiene que tener un buen Malbec mendocino?

"Un color rojo profundo, presencia de notas de fruta en nariz y, en boca, buena acidez y buen equilibrio. Y si hay un paso por barrica que no sea invasivo sino que acompañe a la uva que se seleccionó" enumera el joven enólogo quien cree que lo más importante para acompañar un Malbec es que haya buena compañía y por qué no alguna carne asada o una selección de quesos duros o semiduros "ya que al ser grasos no compiten con el vino sino que se complementan entre sí".



MALBEC
Producción por provincia

Provincia	Total Malbec *(elaboración)* Quintales	Total producción *(destino elaboración)* Quintales	% Malbec vs. Total producción
Mendoza	3,799,651	15,623,389	24.3%
San Juan	325,939	4,893,549	6.7%
Salta	127,444	310,710	41%
La Rioja	97,379	645,746	15.1%
Neuquén	46,013	114,247	40.3%
Catamarca	19,731	150,105	13.1%
Río Negro	16,447	45,298	36.3%
La Pampa	12,690	22,241	57.1%
Córdoba	1,835	9,318	19.7%
Tucumán	896	2,719	32.9%
Jujuy	650	1,574	41.3%
Buenos Aires	344	3,043	11.3%
San Luis	288	580	49.7%
Entre Ríos	271	2,021	13.4%
Chubut	18	2,564	0.7%

San Juan, es la segunda provincia con mayor presencia de Malbec en la Argentina -actualmente hay unas 2.917 hectáreas lo que representa solo el 6.3%- y desde allí Gustavo Daroni, enólogo de Bodegas Callia, nos cuenta que puntualmente en el Valle del Pedernal el terruño es realmente extraordinario para la producción de uvas de alto potencial enológico. "No es un valle de altura más ya que cuenta con temperaturas máximas promedio de 29 grados en verano, que sumadas al sol de San Juan hacen que el Malbec logre mucha concentración, colores muy intensos y aromas frutales en combinación con suaves notas a hierbas autóctonas de la zona" detalla Daroni para quien el Malbec de San Juan "nos permite disfrutar la juventud, con colores muy vivos y

en boca es suave y aterciopelado gracias al sol que tenemos que nos permite una madurez polifenólica completa. Y si hablamos de Pedernal podemos sumarle a esa juventud y frescura, concentración, elevados colores y sutiles notas herbales típicas del valle".

¿Con qué acompañar un Malbec?

"El Malbec del valle es muy versátil por eso permite ser disfrutado en diferentes ocasiones ya sea acompañando de platos con carnes rojas o pastas, como así también puede beberse sin acompañarlo con comidas, esto se debe a ser un vino de paladar muy redondo, suave y fácil de beber" enumera el hacedor de vinos quien no se cansa de explicar que los Malbec de la región tienen "una gran expresión aromática típica de un Malbec de altura y además hay un marcado predominio de frutas rojas frescas. Es muy fresco, delicado y persistente, con taninos aterciopelados y suaves que generan gran volumen en boca".

En la Patagonia el Malbec también tiene una personalidad totalmente única y distinta que Marcelo Miras, líder de la Bodega Miras situada en Fernández Oro, Río Negro, describe como "un Malbec con intensidad en su color, muy buenos aromas frutados, florales intensos y en la boca son frescos, agradables, plenos, de equilibrada acidez; y al beberlos nos dan todas las características varietales de las uvas que le dieron origen al vino".

"Para nosotros es una de las variedades más importantes. Nos gusta esta variedad y elaborar vinos con este cepaje, de hecho, está en todas nuestras líneas comerciales ya que es una variedad que consideramos muy maleable: se pueden hacer vinos jóvenes y frutados hasta complejos para la crianza en barricas de roble". Ideales para acompañar la cocina de la región: "Acompañan muy bien a pescados, mariscos, pastas y, por supuesto, a nuestro cordero patagonico. Y otra gran elección son los chocolates, que le quedan de maravilla".

De norte a sur y de este a oeste, el Malbec argentino brilla con distintas personalidades que ofrecen un abanico interminable de opciones para ser disfrutado cómo más nos guste.