vinetur

5 vinos argentinos ideales para disfrutar en primavera

lunes 24 de octubre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Con los primeros calores del año arranca la temporada que nos invita a disfrutar distintos estilos de vinos servidos a bajas temperaturas.

Tinto de maceración carbónica



Mythic Divine Creations Malbec-Nouveau 2022 está inspirado en el mito del caballo alado o Pegaso, para representar un vino fresco y liviano, con tapa a rosca que es ideal para poder llevarlo dondequiera que queramos disfrutarlo.

"La maceración carbónica es una técnica muy antigua de elaboración de vinos en la que la vinificación se dejan fermentar los racimos enteros sin despalillar ni prensar" comienza Verónica Ortego, enóloga de Mythic Wines, quien agrega que "los vinos elaborados con esta técnica son frescos, ligeros y muy frutales e idealmente su

momento óptimo de consumo es en el mismo año o el siguiente de la vendimia, para disfrutar al máximo la frescura".

Y claro que este tipo de elaboración nos lleva sin escala a Beaujolais, en la Borgoña, Francia, donde este estilo de vinos alcanzó una gran fama a nivel mundial. "Las características distintivas de este vino elaborado con la técnica de Beaujolais son sin lugar a dudas su frescura, su estructura liviana y su practicidad para transportar y disfrutar en cualquier parte (por su tapa a rosca)" destaca Ortego quien agrega que "es un vino ideal para esta temporada de primavera porque es un blanco para tomar bien frío. Incluso su etiqueta y contra están especialmente diseñadas para resistir más de 6 horas en frapera, sin sufrir daños. ¡Claramente es un muy vino piletero!".

Para la winemaker este vino de maceración carbónica se luce a la perfección como aperitivo, "pero si queremos sumar comida: podemos pensar en unos quesos 0 charcutería, unas ensaladas o sushi. O por qué no unas carnes livianas 0 pastas".

Precio de venta sugerido al público: $1460

Blanco



Para los que tengan ganas de disfrutar un vino totalmente distinto y novedoso, el **Amansado Pedro Ximénez 2022** elaborado por José Luis Miano, en el Zampal Mendoza, es sin lugar a dudas una gran alternativa.

Una vez cosechada la uva se despalilla y viaja directo a la prensa neumática donde el jugo es extraído a un bar máximo de presión y luego en un tanque de acero inoxidable se realiza el desborre previo a la fermentación; que se realiza de forma espontánea gracias a la acción de las levaduras indígenas o naturales a una temperatura promedio de 16ºC durante aproximadamente unos 20 días. Terminada la fermentación alcohólica se procede a enfriar el vino para realizar la estabilización tartárica. Y finalmente el vino se filtra y se embotella.

"Este vino está elaborado con una uva salida del baúl de las variedades olvidadas, porque en Argentina es un varietal relegado pero de altísimo potencial para vinos blancos que a la vista presenta colores dorado-verdosos y en nariz tiene un aroma muy marcado a frutas blancas que se complementa por momentos con una nariz floral, que

evoluciona a la fruta fresca y tropical" comienza Pía Argimón, representante comercial de la bodega, quien agrega "en boca el vino es a la vez fresco, jugoso y mineral; untuoso y muy suave y ameno al tomarlo".

¿Con qué aliado gastronómico se recomienda disfrutar? "Es un vino súper gastronómico que armoniza muy bien con pescados, ceviche y todo tipo de sushi" resume Argimón.

Precio de venta sugerido al público: $1300

Naranjo



Si quieren descubrir un naranjo de un proyecto que solo hace microvinificaciones experimentales, el vino de La Imaginación al poder (LIAP) será el elegido. Esta perlita vínica está elaborada con Chardonnay (70%), Moscatel de Alejandría (20%) y un 10%

de otras blancas que son cosechadas todas el mismo día en la finca de Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Las uvas cofermentan con sus pieles y semillas y sin desfangar se dan las condiciones para que se lleve a cabo la fermentación alcohólica de forma espontánea con el mix de levaduras indígenas.

¿Cómo surgió la idea de elaborar este vino? "La idea de hacer un naranjo viene de hace tiempo ya que hice la curaduría de vinos de la embajada de Georgia y mi experiencia con los naranjos de este lugar me inspiró para hacer mi propio naranjo, respetando el estilo original de hacer un blanco con pieles con el método tinto. Por eso, no podía faltar en LIAP un naranjo" explica Mauro Villarejo, el hacedor de los vinos quien destaca que las características distintivas de su vino son una conjunción de textura + fruta + turbidez + rancidez. "Todo junto en el más sofisticado desequilibrio, para lograr un naranjo de verdad distinto a los skin contact del mercado, que recomiendo acompañar con quesos de cabra y charcutería, ya que para nosotros es la combinación ideal".

Precio de venta sugerido al público: $4500

Rosado



Imposible no pensar en destapar un rosado ¡y qué mejor que una gran novedad recién salida al mercado elaborada con Cabernet Franc! Porque Monte Quieto Bodega de Familia es una verdadera especialista en esta variedad que de alguna forma se convirtió en el emblema de sus vinos desde hace más de 20 años.

Así que Quieto Rosado Cabernet Franc 2022 está elaborado con uvas provenientes de distintas fincas de la bodega situadas en Agrelo, Luján de Cuyo, y Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco. "Este mix de terruños es una de nuestras fortalezas para lograr vinos más completos y complejos" comienza Leonardo Quercetti, enólogo de la bodega quien agrega que "este vino nació de la necesidad porque queríamos tener un producto ideal para disfrutar en primavera y verano, que sea bien fresco y versátil. Yendo un poco en contramano de lo que solemos hacer ya que todos nuestros vinos se caracterizan por ser más bien complejos".

Este rosé pálido se luce en nariz con aromas florales y frutas ácidas que recuerdan a cereza y ciruela. En boca tiene una muy buena estructura y un final ligeramente dulce. Por lo que es perfecto como aperitivo, para elaborar tragos o para acompañar tablas de quesos o frutos de mar.

Para los que tengan ganas de mixear el vino en un cóctel bien frutal pueden hacerlo si tienen:

- 1⁄2 vaso de Quieto Rosado de Cabernet Franc 2022
- 2 rodajas de lima
- 3 frutillas
- 1 dash de jugo maracuyá fresco
- Ralladura de lima o limón
- Hielo

Paso a paso: En un vaso corto agregar algunas rocas de hielo y macerar las limas y las frutillas. Sumar el dash de jugo de maracuyá y completar con el vino rosado. Finalmente, decorar con ralladura de lima.

Precio de venta sugerido al público: $1800

Espumoso



Recién salido al mercado doméstico argentino, el espumoso brut nature rosé de Grazie Mille, vinos de diseño, llega para completar su portfolio de vinos. Este blend elaborado con el método tradicional -con uvas provenientes de La Consulta, Valle de Uco, Mendoza- está conformado por 50% de Pinot Noir, 40% de Semillón y 10% de Chardonnay.

"Una vez más lanzamos un nuevo producto al mercado que creemos que mantiene el perfil y la calidad con la que queremos destacarnos" comienza Leandro Rodríguez uno de los socios fundadores de la bodega quien además destaca que "Grazie Mille apuesta al desarrollo de la marca mediante nuevos productos como ya lo hemos hecho este año al lanzar nuestro Syrah, el cual ha sido muy bien aceptado por los consumidores. Tal como lo indica su nombre, continuaremos apostando por el desarrollo, crecimiento e innovación de productos con esa pasión que nos caracteriza y la férrea voluntad de hacer productos de altísima calidad".

Justamente Pasión es el nombre de la nueva línea de vinos inaugurada con estas burbujas de color rosa claro con destellos dorados. En nariz se lucen los delicados aromas que recuerdan a frutos secos y miel junto a las sutiles notas florales y frutales. En boca es de paladar untuoso, ligeramente seco y con una fina acidez, que logra una persistente frescura. Ideal como aperitivo, para acompañar comida asático o japonesa o para contrarrestar dulces postres al final de cada comida.

Precio sugerido de venta sugerido al público: $3.600