vinetur

5 vinos para celebrar el día del vino argentino

lunes 21 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Para brindar en el día del vino argentino bebida nacional, como cada 24 de noviembre, seleccionamos distintas etiquetas para disfrutar la enorme diversidad del país.

El tinto bien argento



Si hay algo que representa en el mundo a los argentinos es el vino tinto como el Malbec y el asado, por lo que el Doña Paula Smoked (60% Cabernet Sauvignon + 30 % Malbec + 10% Bonarda de Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza)nació justamente para

satisfacer una necesidad en torno a las ocasiones de consumo de los argentinos. Ya que el vino se guarda en barricas de roble francés durante 12 meses. Hasta ahí no hay ninguna novedad, pero las barricas que se usan para este blend son ahumadas con un proceso secreto que les otorga aromas similares a la madera que le da origen a las brasas del típico asado argentino. "Pensamos que el asado, como parte de nuestra identidad argentina, podría ir con un vino que lo acompañara compartiendo algunos de los aromas propios de las carnes y verduras cocidas a las brasas, con sus característicos ahumados" comienza Martín Kaiser, gerente vitícola y enológico de la bodega, quien subraya que el blend destaca por ser un vino frutado con aromas a ciruelas y moras, con notas ahumadas, producto de su contacto con roble de tostado fuerte. En boca es un vino más bien fresco, complejo y de textura suave. ¿Maridaje? "Lo recomiendo para acompañar el asado, pero no sólo en la mesa, sino también al lado de la parrilla. ¡Es el vino para el asador! Si hablamos de compañías gastronómicas sin duda con carnes asadas con sal, con poco o sin otro tipo de aderezos, también con verduras y hasta frutas grilladas. La idea es que los aromas ahumados de este tipo de cocción van a resaltarse con los propios del vino".

El Cabernet Franc bien Cabernet Franc



Para los que quieran deleitarse con el sabor extremo del Valle de Uco, este Cabernet Franc 2019 elaborado con uvas provenientes de los suelos arcillosos de la zona de Los Chacayes será la opción ideal. "Proyexto X nació tratando de buscar una vinificación pensada, que sea un mix de ideas del Viejo y el Nuevo Mundo. Una combinación que implica el uso de levaduras nativas, teniendo en cuenta el terroir de Chacayes" comienza Sebastián Bisole, enólogo de proyecto quien pone muchísimo énfasis en los puntos de cosecha de todos los varietales que elaboran para poder potenciar los aromas y sabores de cada vino. Este Caberent Franc se distingue por su carácter frutado y especiado en nariz, que en boca se percibe cremoso, mineral, piracínico y muy complejo.

Maximiliano Zafate, dueño y socio de Proyecto X, sugiere beberlo en ocasiones especiales dado que es un vino realmente complejo y su sommelier, Carolina Etcheverry, recomiendaacopampañarlo conel clásico asado argentino y otros platos elaborados a base de carnes, como el ragout de cordero, el goulasch con spätzle o un risotto de hongos.

El blend aniversario



Para conmemorar los primeros 20 años de la bodega, Kaikén lanzó al mercado un vino cosecha 2018 que resume su historia dentro de una botella, bueno, más precisamente5977 botellas con venta exclusiva en Argentina elaboradas con 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Malbec y 5% Petit Verdot de Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza. El blend fue conservado en barricas nuevas de 500 y 600 litros durante 24 meses para preservar mejor los aromas típicos de cada variedad. Este vino de claro estilo bordelés combina a la perfección la profundidad, la frescura y

la elegancia del terruño dando vida a un vino que seduce a la vista con un color rojo rubí, brillante y profundo. En nariz enamora con aromas equilibrados y elegantes y una expresión sutil y compleja a la vez. En el paladar es fresco, con un paso preciso, armónico y suave y un final persistente en el que se puede apreciar su gran potencial de guarda.

Al ser un vino que rinde homenaje a la historia de la bodega sugieren descorcharlo en momentos especiales de celebración o con platos con a base de roast beef, cordero o pastas rellenas.

El blanco con fuerza natural



Para los que suelen preferir los vinos blancos por su frescura y frutosidad este vino los va a dejar boquiabiertos, ya que el Chardonnay de pólvora proveniente de Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, de La imaginación al poder (LIAP) "nació buscando mantener intacto el espíritu varietal y las condiciones del terroir pero pateando el tablero y volando por el aire toda la elegancia y su refinado estilo" comienza Mauro Villarejo, el hacedor de los vinos.

¿Cómo se elabora? Con las uvas cosechadas en la segunda pasada que son maceradas con sus pieles en la molienda y después pasan 20 meses en barricas en contacto con las borras finas que gracias al batonage se mantienen continuamente en suspensión. Como le gusta decir al equipo de LIAP es un vino de alta gama sin pulir, sin filtrar y embotellado tal cual lo toman en la sala de barricas. Por lo que recomiendan agitar la botella levemente antes de abrir para liberar las borras de su sueño y ponerlas en suspensión.

"Al embotellar el vino sin filtrar logramos potenciar la turbidez y exacerbar su verticalidad, mostrando una nueva manera de beber un vino blanco en toda su potencia" explica Villarejo quien agrega que "así me gusto siempre beberlo en la barrica y así fue a la botella pleno de borras y nuevas sensaciones. Porque no hace falta maquillaje para los vinos que tienen fuerza natural".

Una vez en la copa detona en nariz un planeta infinito de aromas exóticos que mezclan lo cítrico y tropical con la batería de descriptores propios de las levaduras y su fermentación en barrica. En boca termina de explotar la bomba de sensaciones y aparece un cóctel de yogur, manteca, pomelo, vainilla y coco. Beber este vino es una experiencia totalmente disruptiva en el mundo de los blancos. "Amo descorchar este vino en veladas en las que los vinos tintos fueron protagonistas. Propongo terminar con este blanco potente que se la banca al cierre y vuela las cabezas de grandes bebedores tradicionales". ¿Con qué acompañarlo? Puede disfrutarse como vino de postre junto a chocolates o como aperitivo con a quesos azules, patés o foie. En invierno su hacedor recomienda abrirlo como digestivo junto a un habano frente al fuego.

El naranjo trendy



Como Federico Bizzotto es un gran apasionado de los vinos blancos, no se perdió el privilegio de soñar despierto y empezó a trabajar en el desarrollo y en la búsqueda de vinos que se puedan diferenciar en estilo y versatilidad. Y probando algunos vinos y vasijas para la crianza surgió la idea de elaborar este año un Chardonnay fermentado en una barrica de Bourbon, de 200 litros, llevada desde Kentucky hasta Mendoza.

Esta partida super limitada (250 botellas) que verá la luz a fin de año es para su hacedor "algo muy distinto a lo que estamos acostumbrado a beber porque la nariz es inconfundible al recuerdo del bourbon, ya que es suave pero completamente compleja. Y al momento de colocarlo en la boca podés llegar a pensar que vas encontrarte con algo ardiente pero el vino se comporta de una manera única. Ya que la frescura del vino en boca hace pensar en mil variantes y creo que el hecho de encontrarte con una nariz tan evidente con una boca tan disruptiva lo hace muy particular".

Más allá que es un vino que será ideal probar en diferentes momentos de consumo, Bizzotto sugiere una compañía infalible: una tabla de quesos.