vinetur

Malbec argentino: Diversidad regional y maridajes perfectos, según Marisol de la Fuente

De Cuyo a la Patagonia: descubriendo la diversidad del Malbec y sus perfectos maridajes con la gastronomía local

lunes 3 de abril de 2023



Malbec argentino, un mundo de sabores y maridajes regionales según la experta Marisol de la Fuente

El Malbec, la cepa insignia de la Argentina, cuya celebración se realiza cada 17 de abril, es reconocido internacionalmente por su versatilidad y expresividad. Esta variedad, proveniente de distintas regiones, ofrece una amplia gama de opciones y personalidades, acorde a cada paladar.

Marisol de la Fuente, sommelier internacional, bartender, docente y periodista, rinde homenaje a esta cepa y comparte detalles sobre las particularidades de los diferentes estilos y regiones productoras en Argentina: Cuyo, el Norte y la Patagonia. Además, sugiere maridajes con platos típicos de la gastronomía local.

Cuyo, el corazón del Malbec argentino, incluye las provincias de La Rioja, San Juan y Mendoza. Aquí, los Malbecs suelen ser de cuerpo medio y, en ocasiones, con paso por madera. La Fuente recomienda maridar estos vinos con carne a la olla, empanadas mendocinas o tomaticán. En Valle de Uco, el Malbec se presenta más ligero y mineral, siendo ideal para acompañar carnes con vegetales grillados, quesos y fiambres. Los vinos del Valle del Pedernal destacan por su mineralidad e intensidad, siendo perfectos para acompañar parrilladas y chivito a la parrilla con papas cuña al horno.

En la Región Norte, que abarca Jujuy, Salta, Tucumán y Catamarca, el Malbec presenta características distintivas según la provincia. En Cafayate, Salta, se destaca por su intensidad y notas de ciruela, mora y arándanos, con un toque especiado. Marisol sugiere maridar estos vinos con humita en chala, tamales y locro. En Colalao del Valle, Tucumán, los vinos son concentrados y expresivos, ideales para acompañar guisos como la carbonada. Los Malbec riojanos, por su parte, son frutales y aptos para la guarda prolongada, perfectos para maridar con carnes de caza, pastas con salsas a base de carne y quesos maduros.

La Región Patagónica, conformada por La Pampa, Río Negro, Neuquén y Chubut, ofrece Malbecs frescos, con buena acidez natural y capacidad de guarda. La Fuente recomienda disfrutarlos con cordero braseado con polenta blanca, raviolones de centolla, pastas rellenas con salsas espesas e incluso en el postre, junto a un cheesecake de frutos rojos.

Marisol de la Fuente: una apasionada del vino y su enseñanza en el mundo digital

Marisol de la Fuente es una experta en vinos y bebidas, sommelier, bartender, licenciada en marketing estratégico y comunicación social, periodista y docente. Imparte cursos y capacitaciones en el mundo del vino, y junto a Ariel Torres, conduce el podcast Vinimos. Además, es columnista en el Canal de la Ciudad, donde aborda temas de bebidas y tendencias de consumo. Más de 2000 personas han realizado su curso online en vivo "El vino, sin vueltas", y más de 5000 usuarios han tomado cursos gratuitos en su página web. En 2022, incorporó la opción On Demand para adaptarse a las necesidades individuales de los usuarios.