vinetur

5 maneras de disfrutar el Malbec en su día

Cada 17 de abril se celebra el #MalbecWorldDay para homenajear en el mundo entero a la variedad emblemática de la Argentina vitivinícola

lunes 10 de abril de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Es cierto que cuando se habla de la Argentina del vino imaginamos siempre una copa de Malbec ya que desde hace varias décadas atrás se convirtió en la referencia más autóctona tanto dentro como fuera del país. Esta uva de origen francés que se adaptó a la perfección de norte a sur de la Argentina, según las últimas cifras de Wines of

Argentina hoy asciende a unas 46.565 hectáreas, lo que equivale al 24.3% de la superficie total cultivada en el país. Para tomar conciencia cuál fue el gran salto que realizó la variedad en las últimas dos décadas, se estima que el incremento de la superficie plantada de Malbec es de un 185% en los últimos 22 años (2000-2022).

Ahora bien, más allá que los argentinos son los fans número 1 del Malbec, también es la estrella argenta de las exportaciones en países como Estados Unidos, el Reino Unido, Brasil, Canadá, México, Países Bajos, Colombia, Perú, China e Irlanda.

Un poco de historia...

Este año se celebra la 13° edición del Malbec World Day, y para quehoy podamos hablar de variedades y terruños del Malbec tenemos que remontarmos a 1959 cuando se creó el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) ya que en ese momento gracias al trabajo de algunas bodegas pioneras, la Argentina comenzó a aislar y tipificar viñedos, para recién a partir de 1970 empezar a presentar vinos etiquetados como Malbec. En 1962, la revolución ya estaba latiendo y el Malbec se convirtió en la cepa más plantada en Argentina, con 58.577 hectáreas, lo que en ese momento equivalía al 22,5% del total de vid nacional. Casi 30 años después, en 1991, se estableció la D.O.C. Luján de Cuyo, la primera de Argentina -y de Sudamérica- para impulsar y proteger el desarrollo del Malbec.



Viñedo de Malbec en Mendoza, Argentina. Foto: Rocha Ribero

5 tips para disfrutar el Malbec en su día

Si eres un amante del Malbec o si simplemente deseas descubrir sus sabores y aromas, aquí te presentamos 5 consejos para que puedas saborearlo al máximo en su día.

Va con todo

Uno de los fuertes del Malbec es que es una uva tan pero tan versátil que los consumidores argentinos la eligen siempre ya que se adapta a los distintos momentos de consumo que podamos tener. Al ser una variedad tinta de cuerpo medio, de entrada amable y súper frutal suele ser siempre la elegida para comidas con amigos, familia o para disfrutar a solas. ¡Cuando alguien no sabe qué vino llevar a un encuentro o asado y tenemos un cumpleaños y no sabemos qué vino regalar, ante la duda siempre se opta por un Malbec! Ya que no importa qué tipo de consumidor esté del otro lado, siempre un buen Malbec nos hará quedar de lujo.

Blanc de noir

Más allá que cuando pensamos en Malbec la versión tinta es la más elegida, los últimos años empezaron a aparecer blancos elaborados a base de tintas y obvio que la Malbec, también se instaló en estas elaboraciones innovadoras para demostrar que la versatilidad de la uva es tan alta y que también podía cautivar paladares que prefieren vinos blancos, fáciles de beber y super afrutados. Por eso, qué mejor que elaborarlos con la uva que tantas satisfacciones nos da a todos los argentinos. Ya que sin lugar a dudas un blanc de noir elaborado con Malbec siempre es garantía de éxito. Aunque para algunos pueda ser una rareza, el blanc de noir de Malbec puede llegar a seducir hasta a los paladares más conservadores para que prueben este estilo de vinos que poquito a poco va ganando espacio en las góndolas.

En rose

Y claro que la vie en rose en Argentina suele tener sabor a Malbec. Porque los rosados ocupan cierto protagonismo en vinotecas, supermercados y cartas de vinos de restaurantes, y la mayoría obviamente están elaborados con Malbec. ¿Por qué? Porque en Argentina ¡siempre ante la duda, Malbec! No importa si queremos un blanco, un rosado, un tinto o un espumoso. Si hay una opción elaborada con Malbec, comercialmente siempre tendrá una ayudita extra para que la mano de un consumidor deseoso de buen vino lo saque a bailar en su copa.

Tinto que te quiero tinto

La oferta de Malbec tinto es tan pero tan inmensa que ya hace años decir "me gusta el Malbec de Argentina" es igual a no decir nada. Ya que depende del terruño donde sea elaborado el vino, el clima y su hacedor, el Malbec puede multiplicar casi hasta el infinito el potencial de sus personalidades. Así que más allá que en general se celebra al Malbec por su elegancia, armonía y dulzura hay opciones para los que aman los vinos potentes, golosos y con taninos profundos.

¡Variedad!

En Argentina el Malbec del norte se caracteriza por tener un color y aroma muy intenso. En general en nariz seduce con aromas a frutas maduras, especias y hierbas. Y en boca suelen ser vinos muy frescos, con buena acidez y elegantes.

Los Malbec de la primera zona de Mendoza son vinos que enamoran por su equilibrio porque también son muy fáciles de tomar y con taninos dulces. Si nos vamos al Valle de Uco, más precisamente a Gualtallary, el Malbec nos va a mostrar un costado en el que la marcada textura en boca será su característica principal amalgamada con la gran frescura. Si los comparamos con los Malbec de la primera zona, son menos frutales y más silvestres. En Altamira, el Malbec tiene el sello del tanino mineral con una concentración media y mucha elegancia.

Ya si nos vamos a la Patagonia, los taninos del Malbec serán muy suaves y nos darán ejemplares con mucha frescura y acidez. ¡Por eso se dice que hay siempre un Malbec esperándote para seducirte y enamorarte!