vinetur

5 datos para conocer el Malbec, el vino que trasciende fronteras

Mendoza y San Luis Potosí: dos tierras, un vino

sábado 19 de agosto de 2023



Viñedos de Malbec de la bodega Pozo de Luna

El mundo vinícola es amplio y diverso, y dentro de esta variedad, hay vinos que han conseguido destacar más que otros, ya sea por su sabor, historia o simplemente por la manera en la que han sido adoptados por diferentes culturas. Uno de estos vinos es el Malbec, que con su origen europeo ha logrado conquistar paladares alrededor del mundo.

Desde la región potosina en México, donde muchos aseguran que se producen uno de los mejores Malbec del planeta, la bodega Pozo de Luna comparte con nosotros cinco datos que debes conocer sobre el Malbec. Veamos más de cerca la historia y características que hacen del Malbec una elección predilecta para muchos amantes del vino.

1. Orígenes europeos

El Malbec es una cepa que originalmente proviene de Cahors, en Francia. Según relatos populares, esta uva recibió su nombre de un viticultor húngaro de apellido Malbeck, quien la llevó a Burdeos donde fue muy bien recibida. Posteriormente, esta cepa cruzó el océano hasta llegar a Argentina, gracias a Michel Aime Pouget, un agrónomo francés. Fue en la provincia de Mendoza donde el Malbec encontró un nuevo hogar y una tierra fértil para su desarrollo, sin que nadie previera el gran éxito que tendría.

2. Un icono argentino

Por más de cien años, el Malbec ha sido reconocido como uno de los vinos más representativos de Argentina. Tanto es así que el 17 de abril se celebra el "Malbec World Day", un día que Wines of Argentina instauró y que hoy en día se celebra en diferentes partes del mundo. Estadísticas reflejan que existen más de 1.800 etiquetas de Malbec procedentes de Argentina disponibles en el mercado global.

3. Presencia en México

Si bien Argentina es el país que más se asocia con el Malbec, no es el único que produce este vino. Países como Chile, Estados Unidos, Canadá, Italia, Nueva Zelanda y Australia también tienen viñedos de esta cepa. Y claro, México no se queda atrás. Es en San Luis Potosí donde se produce uno de los Malbecs más destacados del país. El terruño de Pozo de Luna, a 1900 metros sobre el nivel del mar, da origen a un vino único. Con más de 50 meses de crianza, este Malbec de tonalidad púrpura profunda y reflejos rosa mexicano, destaca por sus notas de frutos negros y azules maduros, acompañados de aromas a violetas, higos, cacao, especias dulces, pimienta y vainilla tostada. La Guía Peñín recientemente le otorgó la calificación más alta entre todos los

Malbecs mexicanos.

4. Nombres y apodos

A lo largo y ancho del mundo, el Malbec es conocido de diferentes maneras. Algunos de los nombres con los que se le puede identificar son Plana de Cahors, Buzet, Bergerac, Montravel y Pécharmant, entre otros.

5. Maridajes ideales

Uno de los grandes atractivos del Malbec es su versatilidad a la hora de acompañar comidas. Puede ser el complemento perfecto para platos condimentados, comidas picantes, asados, diferentes cortes de carne, cordero y quesos potentes como el roquefort, cheddar envejecido y gorgonzola. Además, no es raro encontrarlo maridando propuestas gastronómicas modernas, como la pizza o incluso el sushi, lo que lo convierte en una elección perfecta para cualquier momento.