vinetur

María Isabel Mijares: “El Malbec es como Messi, parte de la identidad de Argentina”

En su paso por la Argentina, conversamos con la enóloga española que asesora a la bodega salteña Puna, en Cachi a 2600 msnm, donde actualmente se elaboran algunos de los Malbecs más altos del mundo

viernes 20 de octubre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con una vida íntegramente dedicada al mundo del vino, María Isabel Mijares no quería seguir haciendo más de lo mismo. Por eso, a esta altura del partido, poder elaborar vinos de altura extrema compensan las 20 horas de viaje que tiene desde España hasta Cachi. "La altura es un desafío constante, para que tengan una idea el Tempranillo que es la última variedad que madura en el mundo, en Cachi se comporta totalmente al revés. Así que tenemos que escuchar a la naturaleza porque no hay nada escrito científicamente creíble sobre la altura. Hay muchas opiniones sobre todo del Valle de Aosta, en Italia, pero ellos hablan de viticultura de altura a partir de 600 msnm. Y eso no tiene nada ver con la altura en la que estamos trabajando nosotros" cuenta emocionada la enóloga española, quien fue seducida por el vino porque tenía forma, volumen y alma y como científica la ilusionó hacer ciencia y arte. "Cada año será un

mundo porque la planta con un año más de vida tendrá siempre una expresión diferente. De hecho, el año pasado el Tempranillo no me gustó como salió y este año me ha encantado".

En pos de seguir desafiando a la altura y para que siga compensado atravesar el océano y llegar a alturas cercanas a las nubes, Mijares contó que actualmente cuentan con algunas hectáreas de prueba en La Poma, a uno 3300 msnm, donde las plantas están creciendo, pese a que les está costando mucho más de normal, y que el año que viene estiman poder analizar la maduración de las uvas para ver si es viable desarrollar un proyecto con uvas de allá.

"Todo está siendo más interesante de lo que yo imaginaba y creo que todavía no empezamos a ver nada porque los viñedos aún son muy jóvenes. No olvidemos que la palabra terroir que usan los franceses está mal traducida al decir terruño, porque terroir es clima, suelo y medio ambiente. Y a esa altura el medio ambiente no lo conoces" agrega Mijares quien orgullosamente cuenta que los vinos que elabora junto al enólogo argentino Luis Asmet han recibido galardones de todo tipo y colores: el Malbec Reserva 2021 de la línea Puna, que ya había sido recientemente premiado por el prestigioso concurso "PRIX VINOFED en VINALIES Internationales 2023" como BEST RED WINE y medalla de Grand Or en VINALIES Internationales 2023, recibió este año medalla de plata en Decanter. A su vez, el Helios Malbec 2022 que recibió la Medalla de Grand Or en Vinalies Internationales, ganó medalla de plata en los premios Decanter 2023. Y el Malbec Puna 2600 fue distinguido con la Medalla de bronce Decanter 2023. "Qué curioso que cuando empecé a elaborar los grand cru en Burdeos con el profesor Peynaud, apenas se ponía en el coupage un 4% de Malbec y después de tantos años se convirtió en la identidad de Argentina. Es como Messi (risas)".



María Isabel y Luis

Más allá de la altura, el desafío más grande para el equipo enológico era hacer vinos, como los define María Isabel, con buenos modales. "Porque lo difícil es hacer un vino potente con mucha extracción y materia colorante y a la vez fácil de beber. Encima hemos atravesado unos años de extracciones máximas pero los vinos tienen que estar pulidos sino no es grato beberlos. Yo quiero vinos que sean fáciles de tomar" sentencia la enóloga quien orgullosamente describe al Torrontés de la bodega como un Torrontés domado y capaz de sentarse a la mesa. "Los Torrontés de Argentina casi no se podrían tomar sobre un pescado porque son excesivamente aromáticos. Más allá que yo no creo en lo de los maridajes ni en las armonías extremas sí tiene que haber un equilibrio para que ni el plato enmascare al vino y al revés. Y yo he probado Torrontés que eran tan cargantes que realmente uno decía 'esta copa es ideal pero para tomarla de madrugada, porque no puedes tomarla con algún alimento´. Por eso con el Torrontés de Cachi buscamos que sea un vino más sereno siendo aromático pero fácil y grato de beber. Es más elegante y sutil. La idea esa que el vino sea armónico, que la acidez esté

presente pero que no sea agresiva. Ya que nuestra intención es que la acidez sea un complemento que nos acompañe porque este vino es largo en boca y necesita esa acidez para que termine con un final fresco y agradable".

Siempre transparente y mostrando sus dudas, María Isabel confiesa que le gustaría saber de los mil componentes que tiene el vino sobre cuáles actúa la altura. También le gustaría conocer cómo se comporta la crianza en los vinos de altura ya que "hay un fondo de mentol muy suave que se nota en el final de la nariz y algo de eucaliptos y no sabes a qué compuesto se refiere porque la duda de la altura es que hoy científicamente no tenemos una explicación y a lo mejor el día que la tengamos nos aburre (risas)". Y antes de terminar propone un brindis "por la vida, por los seres humanos y porque nuestros países recuperen la cordura". ¡Que así sea!