vinetur

# 4 Malbecs trendy para disfrutar en su día

Como cada 17 de abril se celebra el #MalbecWorldDay para rendir homenaje en todo el mundo a la variedad insignia de la Argentina.

martes 16 de abril de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL




Mariana y Daniel Salas

Cuando hablamos de Malbec en la Argentina hablamos de la variedad de uva con más presencia a nivel nacional, de hecho se encuentra presente en las 18 provincias vitivinícolas argentinas, alcanzando -según el último informe del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)- las 46.565 hectáreas. Ahora bien, según el informe del INV un 74% del total del Malbec se encuentra actualmente en el Valle de Uco y en el lugar que propició de cuna para esta variedad francesa que se adaptó de forma espectacular en Luján de Cuyo, Mendoza.

Un poco de historia. ¿Por qué cada 17 de abril se celebra el día mundial del Malbec? Porque el 17 de abril de 1853 se presentó un proyecto ante la Legislatura Provincial de Mendoza, con el objetivo de fundar una Quinta Normal y una Escuela de Agricultura. Gracias a este proyecto, el ingeniero agrónomo francés Michel Aimé Pouget introdujo al país varias cepas europeas, entre ellas el Malbec.

Desde ese momento histórico, la superficie de Malbec fue oscilando como una ola en el mar. En 1962 la superficie de Malbec llegó a las 58.577 hectáreas, lo que equivalía al 22,5% del total del país. Después empezó un rápido descenso, ya que las bodegas eligieron otras variedades más productivas y así entre 1962 y 1995 se erradicó más de un 80% del Malbec nacional, llegando al punto más bajo de toda la historia de la uva en la Argentina con unas 9 mil hectáreas. Actualmente hay unas 46.000 hectáreas con las que se elaboran disímiles estilos de Malbec para seducir todos los paladares.

## WHITE MALBEC

"Para nosotros el Malbec es todo.  Ya que Familia Salas es un proyecto que nació en 2008, cuando mis papás -Marcela y Daniel Salas- decidieron comprar una propiedad virgen en el departamento de Maipú, Mendoza.  Desde ese momento apostamos de lleno al Malbec con la sustentabilidad y el cuidado del medio ambiente como filosofía del proyecto. Y diez años después cumplimos el sueño de elaborar vinos en nuestra bodega orgánica" cuenta orgulloso Ramiro Salas, alma mater y winemaker de Familia Salas Organic Estate, bodega familiar con viñedos orgánicos certificados.

En 2021 lanzaron Malbecino Organic Wines, una línea 100% dedicada al Malbec. "Creemos que la cepa es un vehículo excelente para expresar el terroir y nuestra convicción por la agricultura orgánica. Por eso Malbecino la incluye en todas sus versiones: un blanc de noir, un rosé, un tinto joven y un tinto reserva" cuenta Salas quien subraya que "la primera zona de Mendoza ofrece un Malbec de aromas intensos, frutados y con mucha elegancia. Además, es un hecho que la calidad de las uvas producidas de manera orgánica dan vinos que expresan muy bien el lugar de origen".

La idea del White Malbec surgió apenas inició el proyecto. "Sabíamos que no podíamos hacerlo solamente con vinos tintos, ya que estaríamos ofreciendo un portfolio incompleto y limitado. Es por eso que buscamos la forma de elaborar un vino blanco a partir de una uva tinta como la es el Malbec" explica el joven bodeguero quien confiesa que "antes de lanzar Malbecino Acariciado habíamos analizado qué aceptación tenían los blancos de Malbec en el mercado. Y sabíamos que era algo nuevo e innovador. En ese momento sólo había dos blanc de Malbec convencionales, pero ninguno con certificación orgánica, cosa que nos impulsó aún más a encarar el desafío de elaborarlo. Hoy, Malbecino Acariciado se convirtió en uno de los grandes diferenciales de la bodega, ya que es el único vino blanc de Malbec orgánico certificado del mercado argentino".

¿Con qué acompañarlo? Al ser un blanco de alma tinta, tiene frescura y estructura al mismo tiempo. Por eso va muy bien con carnes rojas, con asado y sobre todo con achuras.

## MALBEC ROSÉ

"Para nosotros el Malbec es mucho más que una variedad de uva, es un símbolo de la identidad nacional, un emblema de la industria vitivinícola del país y un punto de partida" comienza Cynthia Díaz, sommelier y representante comercial en Buenos Aires de Bodega Araujo, quien agrega que "hoy a través de nuestros Malbec representamos nuestra cultura entendiendo a la naturaleza como un ser vivo, como un tesoro. Por eso creemos que la tierra nos da sus dones y protegerla es nuestra prioridad". Por eso todos los vinos elaborados por la bodega en Villa Atuel, San Rafael, Mendoza-que es una de las pocas que además es empresa B en la Argentina- son vinos orgánicos.

"Estamos en Villa Atuel, un valle rodeado de dos fuentes de agua muy importantes: el Río Atuel y el Río Diamante, parte del oasis Sur de Mendoza, en San Rafael, Mendoza. La altura promedia los 700 a 1000 msnm, por lo cual estamos en una zona un poco más baja que lo que se acostumbra en el Valle de Uco y por lo tanto tenemos un clima que va de lo cálido a templado. Esto se expresa sin duda en nuestros vinos, en zonas más cálidas hay mayor madurez del fruto. Sin embargo, también tenemos nuestra zona y vientos fríos, ya que estamos en el sur de Mendoza, lo que es literalmente una puerta de entrada a la Patagonia. Es esta característica la que nos permite mantener una buena acidez haciendo a nuestros vinos generosos en cuanto a su expresión de fruta roja madura, pero conservando la frescura" explica la sommelier que cuenta que la idea de Laurita, el primer vino rosado de la bodega "nació en homenaje a Laura Inés Araujo, una inspiración extraordinaria y un recordatorio de que la verdadera grandeza reside en el amor y la aceptación. Su etiqueta, diseñada por ella misma, refleja su corazón y está inspirada en un cuadro que ella misma pintó y del que se creó la etiqueta que captura su esencia. Con este vino queremos comunicar, incluir y contar que la elección de hacer vinos orgánicos no solo garantiza un vino de alta calidad, sino que también refleja un compromiso con prácticas sostenibles y respetuosas con la naturaleza. Por eso parte de lo recaudado con sus ventas será donado a la Fundación Un Mundo Posible, Santa Mónica Hockey Inclusivo y el equipo de futsal femenino".

Como todo rosado tiene una gran versatilidad para el momento del maridaje por eso la sommelier sugiere una compañía salada como una bruschetta con queso brie y tomates confitados, una tabla de sushi o una pizza napoletana. Pero para los que aman los bocados dulces también pueden disfrutarlo junto a un cheescake de frutos rojos.

Si quieren conocer más de la historia de Laurita pueden ver este video que resume de forma perfecta cómo un vino puede generar un verdadero triple impacto.

## ESPUMOSO DE MALBEC

"El Malbec para nosotros es un emblema, tanto nacional como internacional, por lo cual lo trabajamos con suma responsabilidad y calidad" comienza Alberto Moreno, enólogo de Finca Bandini, un proyecto situado en Las Compuertas, Luján de Cuyo, en un lugar único, el antiguo cauce del río Mendoza.

"En nuestra finca tenemos distintos suelos, lo que genera expresiones distintas en cada uno de ellos, pero tienen en común expresiones aromáticas, grandes centros de boca que producen vinos muy ricos y fáciles de tomar" destaca el joven enólogo quien recuerda que la idea de elaborar un espumoso de Malbec fue una idea 100% del dueño de la bodega, Federico Bandini, que al ver la gran oferta que tiene USA de espumantes y champagne quiso hacer algo totalmente innovador. Entonces así surgió la idea de elaborar un espumante de Malbec, ya que era lo que necesitábamos para ser distintos dentro de un mundo sobrecargado de etiquetas.

Y así nació Aurum extra brut rosé de Malbec, un vino fresco, complejo y super expresivo que tiene 9 meses de trabajo sobre lías para potenciar la textura del vino en la boca.

## MALBEC DE PARAJE ALTAMIRA

"El Malbec que es la cepa insignia de la Argentina hacia el mundo también lo es para La Celia ya que forma parte de su origen en el Valle de Uco, la zona más exclusiva de la industria vitivinícola a nivel nacional" comienza Andrea Ferreyra, enóloga de la bodega quien recuerda que la bodega es pionera en el Malbec de la zona ya que su fundador, Eugenio Bustos, intercambió a su mejor caballo por vid de Malbec para plantar la cepa en esta región que hoy se destaca en el mundo por la elaboración de vinos de alta gama".




En la Indicación Geográfica (IG) de Paraje Altamira, en La Consulta, "el Malbec se expresa con toda la sutileza, elegancia e incluso en mucha ocasiones con mucha sobriedad. A nivel aromático Malbec aparecen las hierbas del lugar, la parte floral, la fruta roja jugosa y en boca hay una marcada mineralidad, con mucha longitud y fluidez" detalla la enóloga quien cuenta que este vino forma parte de una trilogía de terruños -junto con un Cabernet Franc de La Consulta y un Cabernet Sauvignon de Eugenio Bustos- que representan las tres geografías que conviven en nuestro viñedo. Fueron años de estudiar el viñedo, de elaborar las mismas parcelas subdivididas en bloques menores (o polígonos) en distintos puntos de madurez hasta dar lo que para nosotros es la mejor expresión de nuestro viñedo de Paraje Altamira".

Así este vino nació del polígono 13 compuesto por 1,2 hectáreas de Malbec y cuenta con una crianza oxidativa de 24 meses en toneles de roble francés de 2 mililitros y una crianza reductiva de en botella durante 18 meses.

De la añada 2017 se elaboraron 15 botellas de 3 litros, 40 botellas mágnum y 2500 botellas estándar.