vinetur

17 de abril día del Malbec

Una cepa que forma parte del suelo argetino

martes 16 de abril de 2024

ESCRITO POR LUNCH PEPA

Un 17 de abril de 1853, **Domingo Faustino Sarmiento solicitó a un agrónomo francés llamado Michel Aimé Pouget** que recolecte distintos varietales de su país y experimente en el suelo argentino.

El francés comenzó a adaptar los distintos distintos varietales extranjeros al suelo argentino. **El Malbec era una de las cepas que se encontraba en su selección, principalmente en la zona del cuyo, y floreció una década después, dando como resultado vinos de mejor nivel que los franceses**.

Además de la buena calidad de la producción, la helada de 1956 que dañó a la mayoría de viñedos de esta cid en Francia hizo que las nuevas cepas argentinas obtengan un mejor posicionamiento mundial.



Hoy 171 años después de la visión del pólitico y escritor seguimos dando alabanzas a esta querida cepa. Una cepa que forma parte del suelo argentino como insignia de nuestros mejores vinos. **Pero si nos remontamos a épocas más antiguas que se conjungan con el presente podemos hablar de vinos de ánfora.** ¿Qués es esto? Durante miles de años fué el método comúnmente adoptado para preservar y trasportar el vino. Las ánforas son recipientes de barro cocido que se utilizaban mucho en culturas como la romana y la griega. Hoy esta técnica ha experimentado un

resurgimiento en el mundo del vino y existen varias bodegas que se suman al uso de esta técnica . Una de ellas es la Bodega Jorge Rubio, que además en el día del Malbec presenta su nueva cosecha.

Jorge Rubio Malbec de Ánfora es una fusión de tradición ancestral y modernidad en una edición limitada de 2000 botellas. Este proyecto experimental, iniciado en 2020, utiliza uvas Malbec de fincas familiares de más de 22 años, situadas en el Oasis Sur mendocino. La fermentación y crianza en ánforas de terracota subrayan este encuentro único entre el pasado y el presente.

La fermentación y crianza se llevaron a cabo en ánforas de barro o terracota, de 500 y 1000 litros, similares a las que se utilizaban en la antigua Roma, lo que permitió preservar las cualidades únicas del terroir. Se incorporó un 20% de racimo entero y se recurrió exclusivamente a levaduras indígenas para favorecer una maceración carbónica natural, un proceso enriquecido por remontajes manuales. Tras la fermentación, el vino se conservó en las ánforas durante 11 meses, finalizando su elaboración con un periodo de reposo en barricas de quinto y sexto uso.

Nuestro proceso de vinificación honra tanto la tradición como la innovación. Incorporando un 20% de racimo entero y utilizando exclusivamente levaduras indígenas, fomentamos una fermentación natural y una maceración carbónica que revela el carácter único y complejo denuestro Malbec. La decisión de realizar remontajes manuales con un pisón de acero inoxidable, evitando el uso de bombas, permite una interacción delicada y controlada con el mosto, preservando la integridad del fruto y destacando su frescura natural. **Jorge Rubio, Director y Jefe de Enología de Bodega Jorge Rubio.**

El resultado es un Malbec de Ánfora que se distingue por su pureza, complejidad y frescura. Con notas frutales intensas y una textura suave, este vino ofrece una experiencia gustativa única, marcada por un equilibrio excepcional entre acidez y taninos. La porosidad del barro y el cuidado en cada etapa permiten que el Jorge Rubio Malbec de Ánfora sea un testimonio vivo de la riqueza y diversidad del Terroir del **Oasis Sur mendocino.**

La elección de estas ánforas refleja nuestro compromiso con prácticas de vinificación que honran tanto la tradición como la innovación. Al integrar este método ancestral con un enfoque moderno y sostenible en la elaboración de vinos, logramos crear un Malbec que se destaca por su origen singular y que nos permite expresar la esencia del Oasis Sur mendocino, un Malbec que trasciende el tiempo, celebrando la riqueza de nuestra tierra, la belleza de nuestro paisaje y nuestra vasta cultura vitivinícola. Jorge Rubio, Director y Jefe de Enología de Bodega Jorge Rubio.

La Historia Detrás del Producto

El proyecto parte de la curiosidad de Jorge Rubio, enólogo y fundador de la bodega quien siempre se sintió cautivado por el uso ancestral de las ánforas en la vinificación, recipientes que habían sido esenciales para el transporte y conservación del vino en las civilizaciones griega y romana donde el que el vino era más que una bebida; era un elixir que conectaba al hombre con la tierra, la historia y los dioses.

Movido por la curiosidad y la experimentación, Jorge se propuso revivir esta tradición milenaria en su propia bodega. Se embarcó en la tarea de encontrar ánforas de terracota que no solo sirvieran como homenaje a los métodos ancestrales sino que también encarnaran la innovación enológica. Este deseo lo llevó a seleccionar cuidadosamente estas ánforas españolas inspiradas en las utilizadas en la antigua Roma, pero adaptadas a las necesidades de la vinificación moderna.

El resultado de esta aventura, el **Jorge Rubio Malbec de Ánfora**, es un vino que no solo captura la riqueza y complejidad del Oasis Sur mendocino sino que también representa la unión entre la innovación y el respeto por la tradición. Cada botella es un testimonio de la necesidad de experimentar, de buscar nuevos caminos en el arte de la vinificación, y de la convicción de que en el equilibrio entre lo ancestral y lo moderno se encuentra la verdadera expresión del Terroir .

Sobre El Viñedo

El viñedo, conocido como Finca Gabriel, fue el primero en ser plantado por la familia hace 22 años y está ubicado en el paraje El Desvío, cerca de General Alvear. Esta parcela de 6 hectáreas, se beneficia del riego con aguas de deshielo provenientes de la Cordillera de los Andes, a través del Río Atuel. Su ubicación y sistema de irrigación

otorgan a las uvas una calidad excepcional.

Notas de Cata

De un luminoso color rojo violáceo, despliega un abanico aromático expresivo, dominado por frutas rojas como la cereza, mora y ciruela, complementado con matices especiados y sutiles notas terrosas, herencia de su crianza en ánforas de terracota. El final en boca es persistente y sumamente agradable, marcado por una integración perfecta, que invita a explorar las capas de su complejidad.