vinetur

5 vinos para brindar por la amistad

Como cada 20 de julio, el día de la amistad, nos invita más que nunca a elegir vinos en tamaños XL ideales para compartir con amigos.

jueves 11 de julio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Argentina, reconocida mundialmente por la calidad de sus vinos, ofrece una variedad notable que se adapta a cualquier ocasión. Para celebrar la amistad, hay cinco vinos que destacan por su carácter y calidad:

Qaramy red blend 2019 mágnum by Karim Mussi



Karim Mussi

Un gran vino de autor que honra el terruño de Los Arboles, Valle de Uco, es el Qaramy de Karim Mussi, quien eligió este nombre para homenajear a los antepasados de la región andina, ya que Qaramy en lengua quechua significa poesía. El blend elaborado con uvas de altura, de un viñedo único de 4 hectáreas, está compuesto por un 90% Malbec y un 10% Cabernet Sauvignon.

Este corte clásico cuenta con una producción tradicional de baja intervención y una crianza durante 18 meses en barricas de roble francés, para obtener un vino elegante con gran capacidad de envejecimiento. Ya que como afirma Mussi a viva voz "todos los blends deberían tener algo de Cabernet Sauvignon y embotellarse en formato mágnum para potenciar el balance, la frescura y la elegancia del vino".

¿Por qué elaborar vinos de parcela? Porque de esta forma puede micro gestionar las diferentes secciones del viñedo mediante una serie de prácticas de viticultura de precisión. Esto les permite optimizar la calidad potencial de cada parcela de viñedo

observando el terroir con gran detalle. También los ayuda a considerar el viñedo como un "patio de juego" en el que pueden interpretar con gran precisión y libertad las diferentes uvas, sus micro localizaciones, así como mostrar el abanico de dimensiones dentro de un solo viñedo.

Malbec Alta Colección Bag in box by Bodega Piedra Negra



Si nos referimos a la traducción más literal, cuando hablamos de bag in box hablamos de una bolsa dentro de una cajaque se encuentra conectada con el exterior mediante una válvula que funciona como canilla desde la que se puede servir el vino directamente desde la bolsa sin ponerse en contacto con el oxígeno gracias a que el sistema de cierre es totalmente hermético.

La caja exterior simplemente cumple la función de proteger la bolsa que tiene el vino y su forma cuadrada facilita la estiba, el transporte y la guarda, para que dentro de la heladera lo podamos mantener siempre fresco y listo para disfrutar.

¿Por qué elegir este tipo de formato? Antes que nada porque en cada bag in box vienen 3 litros de vino, lo que equivale a 4 botellas, pero el precio que se paga es el de 3 botellas ya que este tipo de formato, más sustentable, genera un ahorro en insumos secos como botellas, etiquetas, corchos y cápsulas. Además su fabricación genera menos gases de efecto invernadero, menos desperdicio en envases y gracias a su capacidad y tiempo de conservación hay una gran reducción de la huella de carbono.

Como si todo eso fuera poco, el bag in box invita al consumo responsable ya que permite disfrutar del vino sin la necesidad de terminar la botella al abrirla. De hecho, se conserva perfectamente unos 60 días tras su apertura. Y el su formato es ideal para llevar a asados o festejos con amigos.

Por eso, para celebrar la amistad, Bodega Piedra Negra propone el Malbec Alta Colección Bag in Box, un Malbec de Los Chacayes, Valle de Uco, con una crianza en pileta de hormigón durante unos 8 meses en los que el vino se trabajó con borras finas para ganar más volumen. En nariz seducen los aromas a frutos rojos con ligeros toques vegetales y regaliz y en bocaes muy agradable, bien estructurado y con taninos suaves y armoniosos.

¿Con qué maridar este vino? Ideal para acompañar algún plato protagonizado con carne vacuna asada, un guisado de carne de vaca o una tabla de quesos o con jamón tipo Parma.

Dos Cauces Malbec Bag in box by Finca Bandini



Algo que sorprende es cuando podemos encontrar vinos de alta gama en un bag in box. Y eso es lo que propòne Finca Bandini con su bag in box Malbec Dos Cauce en el que ¡podrán disfrutar el equivalente a cuatro botellas de vino pero sólo pagarán el precio de tres botellas! ¿Por qué? Porque al ser un envase súper sustentable a mayor cantidad de vino precisan menos insumos. Además es un envase súper práctico ya que se puede servir el vino de forma sencilla a través de su canilla y se puede llevar a donde tengamos ganas porque es más fácil de transportar que 4 botellas de vino.

Por eso para celebrar la amistad, Finca Bandini propone que brindemos con el Dos Cauces Bag in Box, un vino 100% Malbec de alta gama sin madera criado en huevos de concreto proveniente de Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza. En la versión en bag in box encontrarán exáctamente el mismo vino que está en botella y que seduce a primera vista con un intenso color rojo con tonos negros azulados profundos. En nariz es un Malbec típico de la primera zona con aromas a frutos rojos que recuerdan a la ciruela. Y en boca es fresco y redondo, con taninos amables y dulces.

Grande Cuvée Millésimée 2019 mágnum by Rosell Boher



Las burbujas suelen ser las elegidas para el momento del brindis y qué mejor que celebrar la amistad con una edición limitada de tan sólo mil botellas del espumoso alta gama pionero en el país.

La Grande Cuvée Millésimée 2019 mágnum, elaborado con el método tradicional,como todos los productos de la bodega, está compuesta por un 85% de Pinot Noir y un 15% de Chardonnay, proveniente de la Finca Los Árboles en el Valle de Uco, Mendoza. Para sumar textura el vino estuvo unos 40 meses sobre borras finas.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color amarillo dorado, con una delicada y persistente espuma. En nariz el abanico aromático está protagonizado por reminiscencias a pan tostado, coco, avellanas, vainilla y almendras. En boca es intenso y de buen cuerpo.

La cuvée mágnum se presenta en un estuche de madera. Pero a no desesperar que además hay casi 10 mil botellas en formato estándar que solo se podrán encontrar en vinotecas.

Malbec Gran Reserva mágnum by Jorge Rubio



Desde General Alvear, en el Oasis sur de Mendoza, Jorge Rubio propone celebrar la amistad con un Malbec presentado en el 2010 para conmemorar el bicentenario de la patria.

Es una edición limitada, de tan sólo 2.000 botellas en formato magnum, elaborada con uvas seleccionadas manualmente de las parcelas más destacadas de los viñedos familiares.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Como todo Malbec a la vista nos regalará un tono rojo rubí vibrante y en nariz aparecerán los frutos negros maduros, perfectamente integrados con las notas provenientes de los 24 meses en barricas de roble de primer

uso como vainilla, cacao o especias. En boca el vino es robusto y elegante, con por taninos suaves y aterciopelados.

¿Por qué esta edición solo se encuentra en formato mágnum? Porque en una botella más grande el vino realiza una microoxigenación más lenta y uniforme, lo que es crucial para el desarrollo de sabores y aromas más complejos a lo largo del tiempo. Además, la menor proporción de aire en comparación con el volumen de vino reduce la oxidación y ayuda a preservar las cualidades originales del vino por más tiempo. Por lo tanto, los magnums son ideales no solo para ocasiones especiales, sino también para aquellos que aprecian la evolución del vino en su máxima expresión.