vinetur

Argentina: 5 novedades para celebrar el día del vino argentino

Cada 24 de noviembre, Argentina celebra su bebida nacional

miércoles 20 de noviembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Para celebrar, como cada 24 de noviembre, el día del vino argentino bebida nacional elegimos 5 novedades de distintos terruños de la Argentina para reivindicar la enorme diversidad de la vitivinicultura nacional.

MARSELAN MENDOCINO



Desde el año 2010, en Martino Wines se ha destacado por trabajar con variedades más allá del Malbec. "Nuestra misión siempre ha sido ofrecer al consumidor vinos de alta calidad con variedades poco comunes y difíciles de encontrar. Tenemos un espíritu curioso, que nos impulsa a explorar cepas raras y nos llena de inspiración y entusiasmo" comienza Fernanda Martino, directora de Martino Wines quien cuenta que la idea de trabajar con el Marselan surgió de Hugo Martino, quien pasa parte de su tiempo en Río de Janeiro, Brasil. Y mientras estaba en una feria de vinos descubrió esta variedad ampliamente producida por bodegas brasileñas y al regresar a Mendoza propuso al equipo de trabajo que la sumemos al porfolio. Recuerdo que todos nos miramos pensando que se había vuelto loco (risas). De hecho, encontrar Marselan en Mendoza fue un gran desafío, ya que apenas existen 79 hectáreas plantadas con esta cepa en la región. Sin embargo, fue un reto sumamente gratificante".

¿Cómo se expresa la variedad en el terruño? "Es una variedad que se destaca por su gran productividad. Desde nuestro punto de vista, los suelos ideales son aquellos que combinan arcilla, limo y algo de arena; y justamente el viñedo de donde proviene esta cepa cuenta con una mezcla de estos tres componentes. Es una variedad que requiere un manejo cuidadoso para evitar una producción excesiva y prospera en climas cálidos".

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Esta variedad se caracteriza por su elevada acidez natural, lo que exige una espera prolongada antes de la cosecha para permitir que dicha acidez disminuya. Además, presenta una notable carga tánica, que también necesita tiempo para madurar adecuadamente. Por ello, redujeron la carga de producción, limitando la cantidad de uva para optimizar su calidad.

Como cuenta con una alta concentración de antocianinas, a primera vista se observa un color intenso y en boca ofrece una excelente carga tánica y un notable cuerpo. En nariz el perfil aromático recuerda a la pimienta blanca (un rasgo del Cabernet Sauvignon) y al membrillo (característico de la Garnacha). Son vinos con gran estructura y carnosidad en boca, que requieren crianza en barrica para desarrollar su potencial. Un vino ideal para disfrutar con carnes asadas, estofados o quesos semi duros.

PINOT NOIR DE LA CONSULTA



"En La Consulta, Valle de Uco, contamos con una parcela Pinot Noir, del clon 777, que nos permite elaborar vinos con tipicidad y sello del origen. Durante años destinamos estas uvas a nuestro rosé, un vino que ha sido muy bien recibido por el público por su estilo y sabor. Pero un día, hablando con Fede Colombo, brand ambassador de la bodega y fanático del Pinot Noir como yo, pensamos que era momento de seleccionar el mejor material de ese viñedo para elaborar un vino especial" cuenta Andrea Ferreyra, enóloga de La Celia quien subraya que en ese lugar del valle se atesoran algunos de los viñedos más antiguos de la región.

"A nivel geológico está en la porción más distal del abanico generado por el Río Tunuyán. Allí el suelo es franco arenoso, semi profundo y con buena capacidad de retención hídrica que en los vinos de Pinot Noir se manifiesta con notas herbales,

presencia de frescor y los característicos componentes tánicos del tipo tiza" agrega la hacedora del vino.

En 2023, la primera añada elaborada y recientemente presentada en sociedad, lograron un vino tenso y expresivo, con toda la identidad frutal de la variedad junto a los notas minerales y terrosas que aporta el viñedo. Un Pinot Noir con un carácter bien definido por el terroir.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino de color rojo liviano, típico de la variedad, donde a nivel aromático se manifiesta el refinamiento y la elegancia. Con una riqueza aromática en la que predominan los frutos rojos, como la grosella y la frambuesa y algunas sutiles notas herbales. En boca tiene una entrada filosa, con taninos que dan las características notas de tiza. Un vino ideal para acompañar una trucha a la manteca con vegetales grillados o por qué no un tartar de salmón o una tabla de sushi.

EL MEJOR MALBEC DEL MUNDO



En mayo de este año, el Gran Dante Malbec 2021, de Bodega Dante Robino obtuvo 96 puntos en el International Wine Challenge de Londres, uno de los concursos más prestigiosos del mundo, lo que llevó a coronar a esta añada de Malbec como el Mejor Malbec del Mundo.

Este vino se elaboró con uvas provenientes de Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, a 1150 msnm. Y más allá de las características del terruño, es un vino que refleja las características de la cosecha, ya que en 2020-2021 la primavera fue levemente más cálida y seca en comparación con los datos históricos y hubo una baja humedad relativa, lo que resultó en un crecimiento vegetativo rápido y una excelente sanidad de las uvas. Las amplitudes térmicas durante la primera fase de maduración fueron mayores, lo que llevó a que el envero se adelante. ¿El resultado? Un Malbec con una paleta aromática intensa y una estructura impecable.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino elegante, intenso en boca y voluptuoso, de taninos maduros, firmes y marcados; con un perfume intenso que recuerda a los frutos negros maduros, como frambuesa, con una nota dulce a vainilla y el aporte sutil de la madera. Es un Malbec con toda la expresión varietal, donde se destaca la fruta, la sedosidad y el equilibrio, con un potencial de guarda de diez años.

GRAN MALBEC DE ÁNFORA DE LOS CHACAYES



"La idea del Enzo Bianchi Ánfora surgió en 2021 cuando decidimos incorporar una nueva técnica de crianza en ánforas. Comencé a experimentar con las líneas de alta gama, incorporando un porcentaje de vino envejecido en ánforas. Nunca antes había trabajado con este método, pero a medida que avanzaba en el proceso, observé una evolución notable en los vinos" cuenta Silvio Alberto, winemaker & viticultor de

Bodegas Bianchi quien agrega que al cabo de un año, llegó el momento de embotellar los Enzos tradicionales, que en ese momento consistían en un 10% de vino envejecido en ánfora y un 90% con crianza en barrica. "Al probar el resultado, me encantó y supe que era el momento ideal para crear nuevas ediciones de los Enzos tradicionales, que hasta entonces solo tenían crianza en barrica".

El Malbec se elabora con uva proveniente de Los Chacayes, Valle de Uco. "Las características del suelo (arena y grandes rocas) dan lugar a vinos de gran potencia y un carácter salvaje. Al degustar un Malbec de esta zona, se perciben notas herbales y frutas rojas con un toque ácido, taninos filosos y una estructura vertical que aporta intensidad desde el primer sorbo. A diferencia del perfil más equilibrado y estructurado de San Rafael, en Los Chacayes los vinos son potentes, de textura marcada y taninos firmes, lo cual les confiere una personalidad muy particular" describe Alberto quien destaca que Los Chacayes es sinónimo de potencia y estructura vertical.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? "En este vino que ha tenido una crianza del 100% en ánforas se destaca especialmente cómo, a lo largo de los 12 meses de maduración, ha conservado la frescura y naturalidad propia del terroir. Lo que sí tengo que confesar que lo que más me impresionó fue que, al probar estos vinos, se puede apreciar su evolución, pero como si estuviéramos degustando las uvas recién cosechadas. Es como si el vino se mantuviera en un estado 'cero´, recordando perfectamente el terroir y esas notas fundamentales que, para mí, son esenciales para afirmar que, aunque ha tenido crianza, conserva la frescura y la naturalidad de su origen, como cuando recién fue cosechado".

La elaboración en ánfora logra vinos versátiles que pueden maridar perfectamente con una gran variedad de comidas ya que funcionan especialmente bien con platos que tengan cierto contenido graso, potencia y estructura. Una buena opción es una pasta con salsa cremosa o boloñesa, preferiblemente sin un toque ácido que pueda interferir con los taninos del vino.

También son ideales para acompañar carnes, ya sea de res, carnes rojas o incluso carnes blancas, siempre que estén bien condimentadas y con buena intensidad de sabor. Los platos con un buen contenido graso logran una excelente armonía con los

taninos de estos vinos, creando una combinación realmente satisfactoria.

El Enzo Bianchi Ánfora Malbec 2021 es una partida limitada de sólo 1.000 botellas y cuenta con una etiqueta diseñada por el renombrado orfebre Juan Carlos Pallarols.

BLEND DE BLANCAS DE CÓRDOBA



"En Colonia Caroya vemos que están desapareciendo los viñedos antiguos, porque algunas las familias deciden arrancar los viñedos, sobre todo porque los viñedos antiguos producen poco, así que son poco rentables para los productores y lamentablemente algunos están eligiendo reemplazar la vid por cualquier otro cultivo como alfalfa, papa o batata" explica Daniela Mansilla, ingeniera agrónoma y alma, junto a Gabriel Campana, del proyecto Patente X.

Ante esta problemática de la zona, ambos decidieron proponerles a estos pequeños productores que en vez de entregar esa uva a una bodega para que las elaborara como vino genérico se las entregue a ellos para que haya una diferenciación y sean elaboradas como varietales.

Y así fue que de un viñedo prácticamente abandonado, rescataron primero un Verduzzo Friulano con el que elaboraron un naranjo. Pero como las superficies plantadas de estos productores eran mínimas, empezaron a buscar otros pequeños productores a los que le han tenido que rogar que no arranquen las uvas. "Honestamente no tuvimos el éxito que hubiéramos querido, así que parte de la uva que conseguíamos este año no va a estar porque un productor decidió sacar el viñedo. Así y todo seguimos proponiendo a los pequeños productores el incentivo de comprarles la uva a un mucho mejor precio para elaborar vinos diferentes. Porque queremos que mejore la cadena, porque así nosotros podemos vender mejor los vinos y se lo podemos transmitir a los productores en mejores valores de uva" agrega Mansilla quien este año ha cumplido el sueño de sumar al proyecto de Patente X, el primer vino blanco de la historia.

"Este año surgió la posibilidad de conseguir de un productor vecino uvas de Trebbiano Romagnolo y Sauvignon Blanc. Así que le compramos la uva y con esta combinación nació el primer blanco del proyecto. Es un vino muy original que sabemos que no le va a gustar a cualquiera y tampoco queremos que eso pase. Ya que como todos nuestros vinos el vino está súper correcto pero no le gusta a todo el mundo pero al que le gusta es un fanático (risas)" destaca la ingeniera agrónoma quien cuenta que el blanco de barrio busca revalorizar estas uvas que estaban tratadas como si fueran del montón y ellos le dieron un protagonismo diferente.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? "El vino expresa 100% el terruño, habla de nuestra historia, de qué fue pasando con los viñedos en Colonia Caroya, habla de la cuna del vino de Córdoba y también habla de nosotros como Patente X. Este vino fue muy deseado porque hace mucho tiempo queríamos hacer un blanco pero nos faltaba la tecnología en la bodeguita artesanal. Por suerte conseguimos el equipo de frío y las placas para trabajar el vino como Gaby quería y logramos hacer nuestro primer blanco. Que como todos los blancos de Córdoba es pura frescura, aroma y acidez. Es muy fácil de tomar y complejo al mismo tiempo".

De este blend blanco (50% Trebbiano Romagnolo y 50% Sauvignon Blanc) de Tronco Pozo, Colonia Caroya, Córdoba, plantado en 1998 en plena reconversión vitivinícola sólo se elaboraron 600 botellas.