vinetur

5 excusas para celebrar al Malbec

El 17 de abril se celebra el #MalbecWorldDay para homenajear en el mundo entero a la variedad insignia de la Argentina vitivinícola.

martes 15 de abril de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Alberto Arizu, cuarta generación de la familia Arizu de Bodegas Luigi Bosca

¿Por qué el Malbec es considerada la variedad emblemática de la Argentina? Porque Malbec sin lugar a dudas es sinónimo de Argentina, ya que las 18 provincias argentinas que tienen viñedos registran presencia de Malbec; obviamente, con Mendoza a la cabeza, seguida por San Juan y Salta. Esta variedad de origen francés, que en la Argentina encontró su lugar en el mundo, actualmente ocupa el 42% de la superficie destinada a la cosecha de uvas tintas en el país. Gracias a ello, al menos 118 países recibieron por lo menos un envío de vino Malbec argentino en el 2024.

En términos de producción el Malbec argentino lidera la lista de variedades con 4.024.101 qq, lo cual representa el 21.9% del total de uvas destinadas a elaboración y, más específicamente, el 41.5% de las tintas para elaboración, según el Informe Anual de Cosecha y Elaboración 2024 del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Base de datos congelada al 01/09/24). Una vez más Mendoza se ubica primera en producción con 3.459.719 qq (85.97% del total del Malbec producido en el país), que significa el 25.58% del total general de uva producida en esa provincia. Segunda se ubica San Juan con 300.183 qq (7.46%), y en tercer lugar La Rioja con 91.498 qq (2.27%), seguida muy de cerca por Salta con 90.759 qq (2.26%).

En lo que refiere al alcance del Malbec en el mercado externo, de enero a diciembre del año pasado se exportaron en total 1.269.488,82 hectolitros de Malbec como monovarietal, lo que equivale a 429.75 M de dólares (FOB) según datos provisorios del Instituto Nacional de Vitivinicultura (Sistema Informático Malvina), posicionando un año más al varietal como el más exportado de Argentina. Esto implica un incremento cercano al 4.8% tanto en volumen como en valor respecto de las exportaciones en 2023. De esas cifras, el Malbec fraccionado representa el 69% en volumen, con 872.790,38 hl exportados y el 90% en valor, con USD 386.82 millones (FOB), (INV - datos provisorios 2024).

Según datos aportados por Wines of Argentina, en la categoría de vino fraccionado, Estados Unidos sigue siendo el principal destino de la variedad (USD 129.49 M FOB), seguido por el Reino Unido (USD 55.37 M FOB), Brasil (USD 44.66 M FOB) y Canadá (USD 28.42 M FOB). El top 10 lo completan México, Países Bajos, Colombia, Perú. Suiza e Irlanda.

Para celebrar la diversidad del Malbec elegimos 5 estilos distintos de Malbec elaborados en distintos lugares de la Argentina.

WHITE MALBEC



"El Malbec es mucho más que una variedad insignia para nosotros, es parte de nuestra identidad como bodega argentina, porque representa nuestro vínculo con la tierra y la oportunidad constante de reinterpretar un clásico. En Trivento, lo entendemos como un vehículo para innovar sin perder el respeto por la tradición, por eso el desarrollo de nuevas expresiones como el White Malbec es prueba de ello" comienza Maximiliano Ortiz, enólogo jefe de la línea premium de Bodega Trivento quien agrega que esta versión blanca de Malbec está elaborada con uvas provenientes de dos regiones clave para el Malbec: Valle de Uco y Luján de Cuyo. "En el Valle de Uco, el clima fresco y la altitud permiten una maduración lenta, desarrollando perfiles aromáticos intensos, con notas florales, frutos rojos frescos y una acidez vibrante. Por otro lado, en Luján de Cuyo, el Malbec se expresa con una fruta más madura, taninos amables y una textura redonda en boca, resultado de su clima más cálido y suelos aluviales profundos. Esta diversidad de terruños nos permite explorar distintas facetas del Malbec, incluso en estilos poco convencionales como el White Malbec".

¿Cómo nació la idea de este vino? Ortiz confiesa que fue una amalgama entre el deseo de romper estructuras y al mismo tiempo mostrar otra faceta del Malbec. Entonces, se preguntaron ¿qué pasaría si trataran a esta uva tinta como a una blanca, desde la cosecha hasta la vinificación? Ese interrogante fue el motor de empezar a explorar cosechas más tempranas, prensados suaves y fermentaciones a baja temperatura, para preservar acidez natural y frescura. El resultado fue sorprendente: un vino blanco con alma de Malbec.

Pero, la propuesta no solo es innovadora por su método de elaboración, sino también por su impacto positivo en la sociedad. "A través de la alianza articulada con Fundación FonBec se impulsa un sistema transparente y equitativo para la entrega de becas de estudios. Desde 2019, año en que lanzamos Trivento White Malbec, fueron beneficiados 342 estudiantes de toda Argentina con becas anuales" destaca el enólogo jefe de la línea premium de Bodega Trivento quien sugiere disfrutar este White Malbec -de perfil fresco, frutado y con buena acidez- con ceviches, sushi, ensaladas con frutas, quesos de pasta blanda y cocina asiática de estilo suave.

ROSADO DE MALBEC



Hervè Joyaux Fabre

Para Fabre Montmayou, bodega boutique creada por Hervè Joyaux Fabre, integrante de una familia de comerciantes de vino de Burdeos, el Malbec es, sin duda, el sello distintivo de su identidad desde hace más de 30 años. "Nuestra historia comenzó con esta variedad como estandarte en una época en la que otras cepas tintas dominaban la escena y nosotros apostamos por el Malbec cuando aún no era tendencia y esa visión pionera hoy define el carácter de nuestra bodega".

Más allá que el Malbec está presente en todo el país, en Fabre destacan que en sus viñedos de Luján de Cuyo, Mendoza, alcanza una expresión excepcional. "Allí logramos vinos con una madurez óptima, una fruta vibrante y una estructura en boca que hace a los vinos agradables en su juventud como capaces de evolucionar notablemente con el tiempo en botella".

¿Cómo nació la idea de crear este rosado? Luego de experimentar con distintas variedades para este estilo descubrieron que el Malbec les brindaba un perfil afrutado muy particular y distintivo, difícil de replicar con otras uvas. Así, este rosado actualmente se elabora a partir de un prensado directo de uvas seleccionadas especialmente para este propósito: con menor contenido de azúcar y una acidez más marcada que las destinadas a tintos. El resultado es un vino fresco, expresivo y alegre, ideal para disfrutar con ensaladas, pizzas o platos bien picantes.

MALBEC PATAGÓNICO



Ángel Moschini, co-propietario de la Bodega y Viñedos Moschini, cuenta que la mitad que todo el vino que elaboran en Río Negro, es Malbec. "La cepa enamora tanto a los paladares más selectos como a la gente que recién se acerca al mundo del vino, por eso es la que más nos demandan y de la cual tenemos más superficie plantada" explica el mánager del viñedo quien agrega que el Malbec es una cepa muy noble que se adapta más que bien a su terroir. "Nuestro viñedo tiene un cuarto de siglo y en todo ese tiempo al Malbec no fue necesario aplicarle nunca ni siquiera un poco de azufre, por lo que es prácticamente orgánico. Cuando plantamos las vides, que adquirimos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), prendieron de manera excelente. Ya que en la Patagonia tenemos una gran amplitud térmica, con noches de 10 o 12° C y tardes de más de 30° C, lo que hace que los niveles de azúcares, fenólicos y antocianos sean óptimos. Eso se ve en el color, de un matiz marcadamente lila, típico del varietal".

¿Qué vamos a encontrar en la copa de Kilómetro 1120 Malbec Reserva? Un Malbec con más cuerpo y aromas más complejos gracias a la crianza de 4 meses y medio en roble. Pero al mismo tiempo es un vino con aromas muy frutales que en boca se luce redondo y sedoso. Más allá que recomiendan disfrutarlo solo también sugieren acompañarlo con pastas, goulash, empanadas o un chivito patagónico al asador.

MALBEC CORDOBÉS



Para Aráoz de Lamadrid el Malbec es una variedad muy especial y muy importante debido a que en el terroir de San Javier, Traslasierra (Córdoba) se ha adaptado muy bien desde el punto de vista vitícola. "Madura bien y nos permite hacer distintos estilos de vinos. Por ejemplo hacemos un rosado de Malbec que a veces lo combinamos con un poco de Tannat, y en materia de tintos tenemos estilos un poco más jóvenes y también vinos concentrados, ya sea para corte o varietal" detalla Marcos Fernández, enólogo de la bodega quien destaca que "cuando hablamos de Malbec para elaborar vinos tintos, en San Javier se expresa de una manera muy compleja desde el punto de vista de la nariz ya que aparecen aromas a frutos rojos o -dependiendo el punto de

cosecha- pueden aparecer aromas a moras o arándanos, con una presencia siempre de la ciruela. Así que en Córdoba desarrolla los aromas típicos de la variedad. A eso se suman los aromas de las hierbas aromáticas que están presentes en el lugar y se pegan a la pruina -la cera que está en la piel de la uva- y se reflejan en los vinos. Desde el punto de vista de la textura tiene taninos bien elegantes y redondeados, ya sea en un vino concentrado o en un vino de estilo más joven. Y siempre tenemos taninos con una buena textura entre la lengua y el paladar".

En el caso del Malbec que elaboran en la línea de viñedo singular Fernández cuenta que es un Malbec concentrado con un buen manejo de viñedo donde tienen pocos racimos por planta y logran una buena concentración, tanto de color como de taninos y lo crian en huevos de concreto para obtener un vino que sea el fiel reflejo de San Javier.

¿Qué vamos a encontrar en la copa del Malbec viñedo singular Helena? Un Malbec al desnudo, sin interferencias de aromas secundarios o terciarios como cuando se añeja un vino en barrica de roble. "Elegimos un sector del viñedo de Malbec en donde hay mucho carbonato de calcio y caliche para lograr una muy buena concentración desde el viñedo. En nariz van a encontrar aromas a frutas como moras, higos, membrillos y hierbas aromáticas de la zona como menta y poleo y grafito aportado por mineralidad del suelo".

Es un vino que además de las típicas carnes rojas acompaña muy bien quesos cremosos o quesos de cabra con membrillo.

MALBEC CRIADO EN ÁNFORAS DEL OASIS SUR



Jorge Rubio

Para celebrar el día del Malbec, desde el Oasis sur de Mendoza, Jorge Rubio propone su Malbec de ánfora, que representa un viaje a través del tiempo, en el que se unen la tradición ancestral y la modernidad.

Porque para la bodega el Malbec es parte fundamental de su identidad. "Es la variedad con la que empezamos a construir la historia de la bodega y con la que seguimos desafiándonos año tras año. La conocemos bien, sabemos cómo se comporta en nuestra zona y por eso mismo nos animamos a probar cosas nuevas. Este Malbec de ánfora refleja esa idea: respetar la tradición, pero buscar nuevas formas de mostrar el potencial de nuestro lugar" explica su hacedor quien agrega que las uvas con las que se elaboró este vino provienen del viñedo que está en El Desvío, General Alvear, en una zona cálida, de baja altitud, con bastante viento y muy buena amplitud térmica. Eso les permite obtener uvas sanas, con buena madurez y frescura natural. Los suelos

son aluvionales, pobres en materia orgánica pero ricos en minerales, lo que aporta concentración y equilibrio. En este contexto, el Malbec se expresa con fruta roja intensa, taninos suaves y una estructura fluida, sin excesos. Es un vino directo, honesto, que refleja bien el carácter del Oasis Sur.

Este Malbec de ánfora es una edición limitada de 2000 botellas, que surgió de un proceso de experimentación iniciado en 2020 en el que se seleccionaron cuidadosamente uvas Malbec de la finca familiar, con más de 22 años de antigüedad.

"La idea del vino surgió por curiosidad y por las ganas de hacer algo distinto. Siempre me llamó la atención cómo se elaboraba el vino en la antigüedad y las ánforas eran parte de ese proceso. En 2020 empezamos a experimentar y decidimos traer ánforas desde España, hechas por una familia que se dedica a esto desde hace generaciones. Son de barro, tratadas únicamente con cera de abejas y permiten una vinificación muy natural que respeta al máximo la fruta. Nos gustó el resultado porque nos permite mostrar el Malbec desde otro lugar, sin intervención de la madera, con más pureza y frescura".

La fermentación y crianza se llevaron a cabo en ánforas de barro, de 500 y 1000 litros, similares a las que se utilizaban en la antigua Roma, lo que permitió preservar las cualidades únicas del terroir.

Tras la fermentación, el vino se conservó en las ánforas durante 11 meses, finalizando su elaboración con un período de reposo en barricas de quinto y sexto uso.

Este Malbec de ánfora fue elaborado siguiendo prácticas totalmente sostenibles, además de utilizar levaduras indígenas para una fermentación natural y no se utilizaron bombas ni procesos mecánicos en toda la elaboración.

¿Qué van a encontrar en la copa? Concentración y fruta y sobre todo una expresión fiel del terroir del Oasis sur.

Es un vino que se puede disfrutar solo o con comida, como un asado a la llama, un cordero patagónico o, para quienes no comen carne, un guiso de lentejas con muchas verduras y especias. Como es un vino que tiene cuerpo, pero también mucha frescura,

acompaña bien distintos tipos de platos sin imponerse.

BONUS TRACK: UN MALBEC DE 100 AÑOS



Se trata de una colección de la familia Arizu con más de 100 años de historia, que fue pasando de padres a hijos (a lo largo de cuatro generaciones) y hoy, solo algunas de esas botellas son exhibidas en la cava de la casa familiar de Finca El Paraíso, en Maipú, Mendoza.

"Para Luigi Bosca, el Malbec es un emblema ya que llevamos más de 100 años cultivando Malbec en los mejores terroirs de Mendoza, con una mirada siempre innovadora, adaptándonos a los distintos climas, terroirs, tendencias y tecnologías. En este sentido, nos gusta decir que estamos 'remasterizando´ el Malbec desde 1901, es decir, desde nuestros inicios" explica Pablo Cúneo, director de enología de Bodega Luigi Bosca.

La historia del Malbec 1912 cuenta que Don Leoncio Arizu, fundador de Luigi Bosca, quiso homenajear el nacimiento de su hijo mayor, Saturnino, eligiendo especialmente estas uvas Malbec. Hoy, este vino atesora más de 100 años de historia en una botella sin etiqueta, que fue cuidadosamente re encorchada y que tiene la particularidad de llevar colgado en su cuello el corcho original elegido en 1912.

Dentro de la botella descansa un Malbec con azúcar residual concentrada, posiblemente por no haber completado su fermentación debido al ingreso tardío de las uvas a la bodega, en esos tiempos en los que el clima otoñal era más frío que el de hoy. Ese azúcar resultó un protector que logró conservar su esencia y su corazón dulce, suave y persistente, algo casi imposible para un vino con más de un centenar de años.

"Es tan antiguo que lleva a imaginar que, quizás, esas uvas fueron cosechadas cerca de la fecha en la que se hundió el Titanic, el 14 de abril de 1912", contextualiza Alberto Arizu, cuarta generación de la familia bodeguera.

Estas centenarias botellas de Malbec pertenecen a una colección familiar que fue pasando de generación en generación y actualmente están en posesión del Ing. Alberto Arizu, decidió trasladar 10 botellas para atesorar en la cava de la casa que se encuentra en Finca El Paraíso, un château de estilo renacentista construido en 1905, que supo ser la casa de la familia a lo largo de cuatro generaciones.

El Malbec 1912 es un vino para disfrutar solo, porque más que un vino, es una experiencia.