vinetur

17 de Abril – Día Mundial del Malbec

jueves 17 de abril de 2025

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA



Cada 17 de abril se celebra el Día Mundial del Malbec, una fecha que rinde homenaje a la cepa insignia de la vitivinicultura argentina. Más allá de la variedad en sí, este día destaca el trabajo de viticultores, enólogos y todas las personas que, con dedicación y pasión, han llevado al Malbec argentino a lo más alto del reconocimiento internacional.

Originario del sudoeste de Francia, el Malbec encontró en los suelos y climas de Argentina su mejor expresión. Con sus intensos tonos violáceos, sus aromas a frutas negras y su textura envolvente, esta cepa ha logrado construir una identidad propia,

íntimamente ligada a la cultura, el paisaje y la historia del país.

Esta fecha no solo invita a celebrar, sino también a reflexionar y reconocer:

- La diversidad y riqueza de los distintos terruños del país.
- El trabajo artesanal y la innovación constante en la elaboración.
- El creciente prestigio del vino argentino a nivel mundial.

Tendencias 2025: El Malbec se reinventa

Este año, el Malbec continúa su evolución y se alinea con algunas de las principales tendencias del mundo del vino:

- Microterroirs y precisión enológica: regiones como Gualtallary, Paraje Altamira o Los Chacayes ofrecen interpretaciones cada vez más singulares del Malbec, con foco en la tipicidad del suelo y el clima.
- Sustentabilidad: el auge de las prácticas orgánicas, biodinámicas y de mínima intervención está marcando una nueva era para la vitivinicultura argentina.
- Innovación en crianza y presentación: se destacan etiquetas fermentadas en barricas de acacia, espumosos elaborados bajo el método champenoise y diseños que fusionan arte y vino.
- Maridajes contemporáneos: el Malbec se adapta a propuestas gastronómicas cada vez más diversas, más allá del clásico asado argentino.

Recomendaciones de vinos Malbec para 2025

-Terrazas de los Andes Origen Los Chacayes Malbec 2021
Con 97 puntos en los Decanter World Wine Awards 2023, este Malbec de altura fue destacado como uno de los 50 mejores vinos del mundo.
Región: Valle de Uco

-Gran Pulenta Estate X Malbec 2019
Elaborado con uvas de Los Árboles y Gualtallary. Notas florales, taninos finos y gran potencial de guarda.
Región: Mendoza

-Confiado Serie 5 Piel de Acacia Malbec 2023 (Bodega Séptima)

Fermentado en barricas de acacia importadas de Rumania. De paladar jugoso, con notas de frutas rojas, negras, especias y flores.

Región: Mendoza

-Cruzat Finca Las Peñas – Espumoso de Malbec

Un espumoso elaborado con Malbec bajo el método tradicional, con burbuja fina, frescura y carácter. Refleja una tendencia innovadora dentro de la variedad.

Región: Luján de Cuyo

- Arístides Estiba de Familia Malbec 2022

Este Malbec 100% proviene de viñedos de 30 años en Los Árboles, Rivadavia, Mendoza. Tras una crianza de 4 meses en barricas de roble francés, ofrece un color rojo violáceo de buena intensidad. En nariz, destaca por sus aromas a frutos rojos como frambuesas y cerezas, complementados con notas de higos y tabaco.

-Casa Boher Malbec Agrelo

Proveniente del viñedo que rodea Rosell Boher Lodge, a 1100 metros sobre el nivel del mar. Este Malbec destaca por su tipicidad, con una mezcla de aromas frescos de frutas rojas y negras, y notas lácteas producto de la fermentación maloláctica. En boca, posee una entrada dulce, con mucho volumen y taninos amables.

Región: Valle de Uco

El Malbec sigue construyendo historia, con un presente sólido y un futuro prometedor. Esta celebración es también una invitación a explorar sus múltiples expresiones y a reconocer el valor cultural, económico y emocional que representa para la Argentina.