vinetur

Vino y amigos, combinación clave

Elegir el vino adecuado para una reunión de amigos marca la diferencia en el ambiente

miércoles 6 de agosto de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La elección de un vino para una reunión de amigos implica observar una serie de detalles que, en conjunto, pueden marcar la diferencia en el ambiente y el disfrute de la velada. En la Argentina, este gesto se ha convertido en una costumbre cada vez más frecuente, especialmente cuando el ritmo diario invita a buscar espacios de relax y socialización. La selección del vino, en estos casos, responde a criterios que poco tienen que ver con los de una cata profesional. Acá lo importante es que la botella acompañe sin imponerse, que se adapte a los gustos de los asistentes y que contribuya

a generar un clima distendido y agradable.

Uno de los primeros factores a tener en cuenta es el tipo de encuentro que se va a celebrar. No es lo mismo una cena sentados, donde el vino puede formar parte de los platos servidos, que una reunión informal en la que predominan los aperitivos y las conversaciones. En el primer caso, los tintos suaves suelen tener una buena acogida, mientras que para encuentros más relajados, blancos frescos, rosados y espumosos logran un buen papel. Además, conviene pensar en la estación del año. Durante los meses de calor, los vinos blancos y rosados fríos ayudan a combatir las altas temperaturas y resultan más ligeros para el consumo en ambientes informales. En invierno, los tintos con cuerpo suelen ser más apreciados, sobre todo cuando se acompañan de quesos o embutidos.

El conocimiento de las preferencias de los amigos también tiene un peso especial. En ocasiones, un grupo puede inclinarse por variedades conocidas por su familiaridad y facilidad de consumo. En otras, se busca sorprender con alguna bodega pequeña o menos habitual, dando pie a nuevas conversaciones y descubrimientos. En la Argentina, la variedad de regiones y bodegas ofrece muchas opciones. Este abanico permite adaptar la elección al grupo, sin perder de vista la relación entre calidad y precio, otro aspecto muy valorado cuando se trata de una ocasión distendida.

La temperatura de servicio es un elemento que no se puede pasar por alto. Un blanco servido demasiado caliente pierde frescura, mientras que un tinto a temperatura ambiente en una noche de verano puede resultar pesado. La elección de copas sencillas, sin complicaciones, contribuye también a crear un ambiente relajado y desenfadado. El objetivo principal es facilitar que la conversación fluya, que nadie se sienta intimidado por tecnicismos y que todos se sientan partícipes del momento.

Por último, es importante mencionar el papel que puede jugar el propio ritual de descorchar la botella y servir las primeras copas. Este gesto, que parece simple, suele dar pie a comentarios, risas y anécdotas, convirtiéndose en un pequeño rito compartido. Así, el vino se integra en la reunión como un elemento de unión, capaz de acompañar la charla y dar soporte a los diferentes matices del encuentro. Elegir un vino para amigos es, en definitiva, un acto de hospitalidad y atención hacia los demás,

una forma de cuidar los pequeños detalles que hacen que una noche cualquiera se convierta en un recuerdo agradable.

5 Vinos argentinos ideales para compartir con amigos

En la Argentina, la diversidad de regiones y uvas ofrece un amplio abanico de posibilidades para acertar en estas ocasiones.

Tannat del Valle Calchaquí, Salta



El Camino Tannat 2023 se elaboró con uvas provenientes de Finca Colomé a 2.300 msnm del Valle Calchaquí. Este Single Vineyard de altura extrema rinde homenaje a la cepa característica del suroeste de Francia pero con su propia expresión, siendo una de las variedades emblemáticas del terroir de los Valles Calchaquíes.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino concentrado de una estructura tánica equilibrada, con frescura y fineza, cualidades que solo la altura extrema puede lograr. A la vista se presenta con un color profundo, casi negro con matices violáceos. En nariz es complejo y elegante, con fruta roja fresca (ciruela, grosella) y floral (violeta), notas minerales y tostadas bien integradas, provenientes de su crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros de primero a cuarto uso. En boca es intenso, vibrante y con una gran armonía entre su frescura natural, un buen volumen y estructura tánica que le da mucha vida al vino.

Es ideal para acompañar quesos grasosos y picantes, carnes rojas asadas y de caza o comidas de olla.

El dato: A partir del reconocimiento en el certamen Decanter, cuando el Lote Especial 2018 se consagró como "Best in Show" en los Decanter World Wine Awards 2020, con 97 puntos, y con viñedos de más de 20 años, el equipo de técnicos de Colomé consideró que esta cepa estaba en su momento óptimo para lanzarlo como un Single Vineyard. Para ello se realizaron trabajos de precisión en la viticultura: rendimiento equilibrado, raleo de fruta, una poda precisa, desbrote y riego de precisión.

¿Qué cambió? La cosecha fue un mes más temprano para buscar aromas delicados y buena frescura. Así, con la cosecha temprana y la seleccionadora óptica se eliminaron los granos deshidratados, por consecuencia, los aromas cocidos y sobremaduros.

La fermentación se realiza a temperaturas más bajas y se realiza menos extracción (ahora sólo se hace un un remontaje cada dos días en vez de dos por día) lo que permite extraer la fruta delicada y la frescura del varietal sin obtener taninos secantes. Dando vida a un vino elegante, fresco y de taninos sedosos.

Blend tinto de San Juan



El corte de bodega de Merced del Estero, San Juan, es un vino que está elaborado con un concepto de blend con tres componentes diferentes: 50% Malbec, 30% Cabernet Franc y 20% Tannat. Según su enólogo cada una de las variedades aporta características distintivas al blend final que busca que la excelencia de la finca sea reflejada en la copa.

Algo que vale destacar es que además de un blend de variedades este vino es un blend de terroirs de San Juan ya que el Malbec y el Cabernet Franc vienen del Valle del Pedernal (a 1200 msnm) y el Tannat del Valle de Tulum (600 msnm). El Malbec del Pedernal aporta fruta roja, acidez, frescura, suavidad y taninos sedosos. El Cabernet Franc suma aromas especiados y mentolados y taninos ideales para la guarda. Y el Tannat aporta mucho color, estructura y fruta roja madura.

La crianza se realiza en barricas de roble durante 12 meses de todas las variedades por separado. Después hay una selección de las mejores barricas que son las que forman parte del blend final. Por lo que se añade una crianza en botella de un año para asegurar la madurez óptima al momento de disfrutar el vino.

Blend tinto de Córdoba



Terra Camiare, la bodega cordobesa que logró reconocimiento internacional de sus vinos, propone celebrar la amistad con Indama Tinto un blend compuesto por 60% Malbec (de Colonia Caroya), 30% Cabernet Franc (de Quilino) y 10% de Viognier (de

Quilino, al norte de Córdoba).

Para Ana Zambrana, enóloga de la bodega, este vino es un claro ejemplo de lo que hoy está pidiendo el mercado: un vino tinto que se destaca por su frescura y acidez equilibrada. ¿Cómo lo logran? Gracias al viñedo de Colonia Caroya que aporta el perfil ideal para este tipo de vinos, donde el alcohol es moderado y se pueden resaltar las notas frutales y una refrescante acidez. El porcentaje de uva blanca, Viognier, no sólo ayuda a la frescura y a la presencia de notas florales sino que aporta a la creación de un vino con el perfil que hoy buscan los consumidores.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rojo violáceo brillante. Con aromas que recuerdan a frutos rojos y negros, más una pincelada de especias. En boca es fresco, frutado y ligero, con una acidez equilibrada que lo hace especial para beber en cualquier momento del día.

Este perfil de vinos acompaña muy bien tablas de quesos blandos y suaves; platos protagonizados por carnes blancas o carnes rojas con poco porcentaje de grasa. También es sublime con pastas con alguna salsa de hongos cremosa pero equilibrada, donde la frescura del vino ayuda a resaltar sus sabores sin opacar.

Graciano del Valle de Uco, Mendoza



Para sorprender hasta a los más enófilos, nada mejor que el Gran Contador de Estrellas Graciano 2020 elaborado por Leo Quercetti enEl Cepillo, Valle de Uco, Mendoza; donde las uvas crecen en un viñedo con suelos aluvionales, limosos con cantos rodados rugosos cubiertos de carbonato de calcio y una capa de caliche a los 50-70 cm.

¿Por qué sorprende el Graciano? Porque como dice su hacedor es un vino con una acidez de blanco pero con taninos de Tannat y, además, tiene mucha fruta. Por eso la particularidad de este vino es su marcada acidez natural, que se equilibra con la

estructura tánica y el trabajo sobre borras que sucede dentro del huevo de hormigón donde realiza su crianza durante unos 12 meses.

Importante: En el Cepillo el Graciano se expresa muy distinto a España. La frescura que tiene, dada por la acidez natural, lograda en ese paraje tan extremo de tanto frío, lo hace muy fluido pero a su vez también estructurado. La nariz es pura fruta roja con notas a frambuesa, zarzamora y guinda. Y el color es muuuuy profundo con muchos destellos violetas.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino con mucha fruta roja fresca y notas herbales, que lo hacen un vino complejo y austero.

El dato: Está embotellado sin filtrar.

Ideal para acompañar carnes maduradas, curry de pollo, ¡comidas bien sazonadas que con la acidez del Graciano maridan súper bien!

Syrah de Maipú, Mendoza



Desde la primera zona de Mendoza, el Syral Alta 2023 de Barrancas, Maipú, Mendoza (a unos 720 msnm) nació cuando Paul Hobbs, asesor enológico de Pascual Toso hace 25 años, probó el Syrah y aseguró que la variedad se expresaba de forma sublime, con una calidad más alta.

Las uvas con las que se elaboran este vinazo provienen del viñedo más antiguo y de parcelas específicas de la bodega que ayudan a expresar la majestuosidad de esta variedad que se cría en barricas de roble americano para ayudar a que el Syrah no se reduzca durante el período de la crianza, de unos 10 meses.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rojo profundo con reflejos violáceos y una nariz que presenta varias capas de aromas y sabores, donde aparecen moras o especias como pimienta negra, anís o coco. En boca es vino carnoso, con mucho sabor

que recuerda a grosellas negras, higos, ciruelas, chocolate amargo, canela o pan tostado. Es un vino de taninos consistentes y aterciopelados.