

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los 6 mejores rosados y Pinot Noir

Llega el calor y se complica beber tintos: hay que refrescarlos en balde de hielo porque no se pueden servir a más de 17 grados. Y cuando hace treinta, hay que ser muy amante del tinto para disfrutarlo. O tener mucho aire acondicionado. Es tiempo de vinos de menos cuerpo como el Pinot Noir y más ligeros, como los rosados.



POR DIEGO BIGONGIARI

Esta selección es un anticipo: se basa en mis catas a ciegas para mi Guía Austral Spec-tador de "Los

500 Vinos de Argentina Que Vale La Pena Beber" edición 2016, que estará en librerías a fines de mes. En la nota publicada en noviembre del año pasado resumí lo esencial

del Pinot Noir y los rosados. Para ahondar más en ambos sentidos, entrevisté a algunos de los enólogos que hicieron estos vinos. Como todos los vinos, el rosado y el Pinot Noir tienen sus secretos. Aquí van algunos.

Federico Benegas Lynch tiene el viñedo de Cabernet Franc más antiguo del país. Con sus uvas, además de tintazos muy recios, elabora el Carmela Benegas: el único rosado argentino de esa cepa. "Los más grandes y famosos rosados franceses son de Cabernet Franc", dice Benegas Lynch.

Para lograr su vino, cosecha a las uvas un mes antes que si fueran destinadas a elaborar tinto: así su materia prima, menos madura, contiene menos azúcar y más acidez, para lograr un vino más liviano y con más nervio. A las uvas las prensa poco e interrumpe el prensado cuando empieza a salir más color. Usa levaduras especiales para fermentar rosados, que resaltan aromas florales y frutados. Y la fermentación, Benegas Lynch la hace a baja temperatura, como si fuera un vino blanco. En su rosado no deja nada de azúcar resi-

dual: otros productores los dejan un poco dulzones, quizá pensando en el público femenino. Antes de embotellar, agrega un poco de anhídrido carbónico que ayuda a su conservación y puede darle ese efecto de aguja o petillante que a menudo tienen los rosados (y los blancos también). Y lo embotella lo antes posible para que conserve su frescura y sus aromas.

El Amalaya es un corte de Malbec y Torrontés. Su autor, el enólogo Francisco Puga, explica que ambas variedades se cosecharon al mismo tiempo, es decir que el Mal-

bec tuvo una cosecha temprana. Las uvas se prensaron juntas durante unas horas, cuidando que el mosto no tome mucho color y usando hielo seco para congelarlas y así romper su estructura celular para liberar más aromas. Para fermentar usó levaduras seleccionadas pero neutras que dejan que se exprese el terruño y fermentó a baja temperatura (11 o 12 grados) durante un mes y medio: así se obtiene más glicerol, un alcohol que potencia el dulzor y el volumen. Y lo dejó con 3 o 4 gramos por litro de azúcar

residual. También le agregó un poco de anhídrido carbónico, que sustituye al anhídrido sulfuroso como antiséptico.

En suma, los rosados o claretes no son vinos para buscar complejidad, sino para beber sin intelectualismos. Tampoco son vinos para guardar, sino para beber en el año.

LOS 6 MEJORES PINOT NOIR .Alguna vez algún productor me dijo: "plantar Pinot Noir siempre es negocio: si no se da bien para hacer tinto, podés usarlo para hacer espumante". De ninguna otra

cepa vinífera puede expresarse tal ambigüedad, que es lo caracteriza al Pinot. Es una cepa bisexual, masculino-femenina: “uva blanca disfrazada de tinta” la definió el gran enólogo André Tschelistcheff. Muta con mucha facilidad y tiene más clones que cualquier otra blanca o tinta. Teme a las heladas tardías pero aguanta los peores inviernos. Odia la humedad y es poco rendidor, muy sujeto al clima al de año. No le gusta el calor, prefiere suelos calcáreos y es muy sensible a enfermedades. Su jugo es casi incoloro pero sus taninos pueden morder más que los del Tannat. Su crianza en barrica es

casi como darle biberón todas las noches a un bebé, con cuidado que no se atragante. Y para colmo lo que se obtiene, si sale todo bien, es un vino que pocos paladares argentinos aprecian. Usted se preguntará: ¿y para qué diablos se cultiva y elabora el Pinot? Es que cuando se lo logra bien, es vino que danza en nariz y en boca como el primer bailarín del ballet del Colón. Los demás vinos, tintos y blancos, son folklore en comparación.

El enólogo Marcelo Miras, que lleva veinte años haciendo Pinot, sostiene que la clave con esta cepa es lograr las notas de mineral y terroso: “es algo innato de la varie-

dad, pero tiene que ver con la madurez de la uva y la temperatura de fermentación”. Y subraya que los grandes Pinot son los de crianza, pero ésta tiene que ser cuidadosa: hay que usar barricas de tostado suave o con los fondos crudos, sin tostar, y también barricas más grandes que las bordelesas, como las de 300 y 500 litros, que cargan menos de roble al vino.

Al contrario de los rosados, en los Pinot Noir con crianza se puede buscar y encontrar mucha complejidad. Y cuando son buenos, como éstos que siguen, se los puede estibar por mucho tiempo: es una de las cepas que mejor añeja.



Los 6 mejores rosados

1 • Cuatro Vacas Gordas Malbec 2015 / Caligore Vinos Ecológicos (Ugarteche, Mendoza)

A la vista es de lindo color rosado flúo y en nariz resulta muy agradable y diáfano en su frutado de cerezas. En boca resulta jovial y redondo, con un tenor dulce contenido y rico sabor a cerezas frescas, final medio y regusto acerezado. Esta pequeña producción (1.500 botellas) de Malbec de cultivo orgánico es uno de esos rosados que en días de canícula se beben con inmenso placer. También por su precio accesible.



\$ 55

2 • Amalaya Rosado 2015 / Amalaya (Cafayate, Salta)

A los ojos es rosado cereza claro y al olfato ofrece el típico arma de cerezas de los rosados. En boca tiene un ataque algo duzón y presenta ese leve relieve de la aguja carbónica, burbujitas que aportan a su frescor y acompañan a su persuasivo sabor de cerezas y frutillas, largo todo lo necesario y con regusto al tono de su sabor. Un rosado con toda la simpatía y facilidad de beber que deben tener los claretes.

\$ 90



3 • Carmela Benegas Cabernet Franc 2015 / Benegas (Luján de Cuyo, Mendoza)

A la vista es rosado salmón algo flúo. En nariz resulta intenso y sugestivo, con notas de cerezas y frutillas y un leve cítrico de bergamota. En el paladar tiene cierto ataque dulce que persiste en buen

contrapunto con su fresca acidez, con goloso sabor de caramelo de cerezas, persistente y de regusto acerezado. Un hermoso rosé, expresivo en aromas y sabores, que cumple su función refrescante con creces, ofreciendo además cierta complejidad inusual en su clase.

\$112

4 • Doña Silvina Malbec 2014 / CK Bodegas y Viñedos (Luján de Cuyo, Mendoza)

De color rosado algo cobrizo, en fase aromática es muy sugerente y original, con un registro más cárnico que frutado, que recuerda la fiambrería. Desde que entra en boca retoma como sabor esa nota de lomito ahumado o paston que planea sobre su frutado rojo y le da un carácter singular, con buena persistencia y gran recuerdo. Un rosado de cuño propio y mucho carácter, que merece ser bebido con atención.

\$90



5 • El Hijo Pródigo Malbec 2014 / El Hijo Pródigo (Valle de Uco, Mendoza)

Rosado cereza algo flúo, huele como buen rosado a caramelo de cereza, con buena intensidad. En boca procede con bastante cuerpo para su tipo, sensual y ondulante, con rico sabor a caramelo ácido de cereza, bastante largo y con gustillo acorde. Un Malbec clarete de muy agradable beber, refrescante y alegre.

\$120

6 • Goyenechea Rosé Merlot 2014 / Goyenechea (Villa Atuel, Mendoza)

De color de piel de cebolla colorada, su aroma de cerezas es diáfano y sencillo. En boca gana presencia, con dulzor y acidez calibrados, rico sabor a cerezas y también algo de sandía, bastante jugoso, largo cuanto basta y con gustillo alineado con su sabor. De mucha frescura, este Merlot rosado se deja beber con gran facilidad y el mayor gusto, también por su buen precio.

\$50



Los 6 mejores Pinot Noir

1 • Diego Rosso Pinot Noir 2008 (Diego Rosso / Mendoza Ciudad)

De color rojo violáceo evolucionado, es de aroma intenso y complejo, con notas cárnicas. En boca es de buen cuerpo para ser Pinot, con taninos bien alineados que contribuyen a su fluidez y un rico sabor a mermelada de tomates condimentada con especias y la madera de roble, largo y de regusto a tomate. Un vino ya de cierta edad, es decir amalgamado, que se bebe con mayor gusto e interés, linda expresión de la cepa.

\$ 330



2 • Finca El Reparó Reserva Pinot Noir 2013 (Cuarto Surco / Valle de Uco, Mendoza)

De color rojo azulado que denota juventud, es de aroma a fruta roja bien matizada por el aporte de roble de su crianza en barrica y alguna nota de cuero. En el paladar presenta bastante volumen para su variedad y fluye cómodo gracias

\$ 160

a sus taninos maduros, con delicioso sabor a frambuesas y otras frutas finas, persistente y de regusto a mermelada con un ligero roble tostado. Un excelente Pinot de muy cuidada factura, con todas las virtudes de la cepa.



3 • Las Perdices Reserva Pinot Noir 2013 (Las Perdices / Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo azulado, es aroma intenso y diáfano que dice de cerezas y frambuesas frescas, con algo de rosas. En boca es de cuerpo entre ligero y medio, con taninos maduros y succulento sabor que repite su aroma, con

\$165

buen largo y gustillo a cerezas, con algo de roble tostado. Muy gustoso Pinot, de cuerpo ondulante y sensual y muy cuidada crianza en barrica: una botella que se puede dejar varios años en guarda y no hará más que crecer.

4

• Luigi Bosca La Consulta
Gran Pinot Noir 2013

A la vista es rojo violáceo y en el olfato actúa con cierta intensidad y complejidad, enunciando tostados de roble y notas frutadas y balsámicas. En el paladar es de cuerpo medio, con taninos presentes pero integrados y rico sabor de mermelada de frutillas y otras frutas del bosque acompañadas por roble de crianza, largo y con gustillo donde aflora una distinguida terrosidad. Este es un Pinot con esa elegancia que caracteriza a las mejores expresiones de la cepa. Y que merece algunos años de guarda.

\$350

5

• Marcus Gran Reserva Pinot
Noir 2013 / Humberto Canale
(General Roca, Río Negro)

Al ojo se presenta rojo azulado claro, apenas evolucionado. En nariz resulta cálido y envolvente, con aroma de frutillas maduras, una discreta crianza y algo de sudor animal. En boca es de cuerpo medio, con tersura de taninos maduros, buen sabor que repite a su aroma remarcando los matices de la crianza, bien argo y de gustillo a mermelada de frutillas. Un espléndido Pinot, expresivo y sabroso, que hermosea la boca al beberlo.

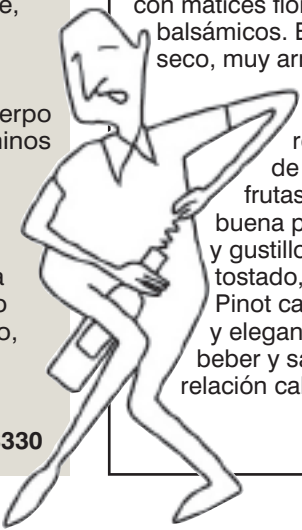
\$330

6

• Wallpa Pinot Noir 2014 /
Finca Casanova (Valle de Uco,
Mendoza)

Rojo granate claro, algo evolucionado, es de lindo aroma a frutas rojas maduras, con matices florales y balsámicos. En boca fluye seco, muy armónico y balanceado, con sabor a roble tostado de crianza y frutas rojas, lde buena persistencia y gustillo frutado y tostado, algo floral. Un Pinot canónico, terso y elegante, de óptimo beber y satisfactoria relación calidad-precio.

\$110



LAS NOVEDADES DEL MES

• Laborum Single Vineyard
Torrontés 2015 / El Porvenir de
Cafayate (Cafayate, Salta)

De color amarillo pajizo muy claro, es de intenso y fresco aroma cítrico con un fondo de sudor humano que le suma complejidad. En boca tiene bastante volumen y una textura plena, algo untuosa, con buen

nervio ácido y rico sabor que replica su aroma, insistiendo en cáscara de limón verde, de buena persistencia y gustillo alimonado con un amarguito que lo realza. Un Torrontés “de manual”, que expresa las cualidades de la cepa con toda fidelidad.

\$ 182



GUÍA AUSTRAL SPECTATOR DE LOS 500 VINOS DE ARGENTINA “QUE VALE LA PENA BEBER” EDICIÓN 2016

● A fin de mes estará en librerías la nueva edición de mi guía de vinos, que será la duodécima. Como siempre, todos los vinos fueron catados, puntuados y comentados a ciegas absoluta. De los 500 vinos, hay una selección por tipos y variedades de los 48 mejores. La guía además contiene mapas de

todas las regiones vitivinícolas con la ubicación de las bodegas, introducciones a cada región y notas complementarias sobre temas referentes al vino. Hay además una guía de los mejores aceites de oliva, también catados y puntuados. Es una herramienta esencial para el amante de los buenos vinos y aceites de oliva.

