

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los mejores blancos para el verano

Para el calor y para pescados o mariscos, así como carnes blancas, lo indicado es el vino blanco. A qué temperatura debe beberse. Los 6 mejores torrontés y los 6 mejores blancos de corte y otras cepas.



Por Diego Bigongiari

Los vinos blancos se elaboran con uvas blancas, aunque también existen los "blanc de noir" que se hacen con uvas tintas vinificadas como blanco, es decir sin que

los hollejos de la uva (que dan el color al tinto) queden en contacto con el mosto. En rigor, es más difícil (y caro) producir vinos blancos que vinos tintos: varios parámetros, como el control de temperatura durante la fermentación, o el filtrado, son más críticos en los blancos que en los tintos.

Las cepas blancas brotan y se cosechan antes que las tintas y por eso se prestan a climas fríos con riesgo de heladas tardías o

tempranas. Así los viñedos más australes de nuestro país (y del mundo), en Chubut y Santa Cruz, son de variedades blancas.

Hace treinta o cuarenta años, los argentinos bebíamos más blanco que hoy: el consumo de tinto actual quintuplica al de blanco. Entonces existía una bodega (Suter) que sólo producía blancos, algo que hoy sería imposible.

Pero cuando hace calor y cuan-

LOS 6 MEJORES TORRONTÉS

1

• Ciclos Torrontés 2013 / El Esteco (Cafayate, Salta)

De color amarillo pajizo claro, en su fracción aromática es intenso y grato, de amable carácter frutado cítrico y tropical. En boca es ágil, intenso y

fresco, con sabor marcadamente cítrico y una vena amarga que lo recorre y perdura en el regusto. Vibrante e incisivo, es un Torrontés que sorprende a los sentidos con su refrescante intensidad.

\$118

do se come pescado o mariscos, además de carnes blancas, lo indicado es el blanco, que se bebe

5, 6 o 7° más fresco que el tinto. Y no contiene taninos, que liquidan los sabores delicados.

Como los tintos, los blancos pueden ser varietales o de corte. Las variedades blancas, también porque no suelen ser enmascaradas por la crianza en roble, son más fáciles de identificar que las tintas: es difícil confundir un Torrontés con un Chardonnay (tema de la próxima nota), aunque a veces cueste distinguirlo del Sauvignon Blanc. Los blancos aromáticos (Torrontés, Sauvignon Blanc, Gewürtztraminer, Verdelho) no son vinos de guarda sino que se beben jóvenes. **F**

ALGUNAS VERDADES DEL TORRONTÉS

■ **1.** Hay tres variedades de Torrontés: Riojano, Sanjuanino y Mendocino. El primero supera con mucho a los otros dos en perfil olfatosgustativo: el Mendocino es inexpresivo y el Sanjuanino, apenas un poco más aromático.

■ **2.** Todo el Torrontés de Salta y de Catamarca es de variedad Riojano.

■ **3.** El Torrontés Riojano es un híbrido natural entre la uva Criolla Grande y el Moscatel de Alejandría, ambas cepas introducidas durante la conquista.

■ **4.** La primera mención inequívoca del Torrontés Riojano, hasta donde sé, es la del geógrafo Martin de Moussy a mediados del siglo XIX.

■ **5.** El Torrontés Riojano es el varietal típico salteño desde hace años. Medio siglo atrás, en los '60, era conocido y apreciado en nuestro mercado.

■ **6.** Las características de la cepa son: aroma floral (azahar, magnolia) y frutado (cítrico), buen volumen de boca, sabor floral, cítrico y de Moscatel, con cierto amargor de fondo.

■ **7.** La forma tradicional de plantar el Torrontés era en parral y todavía muchos viñedos salteños son parrales. Pero los viñedos modernos se plantan en espaldero, que permite la cosecha a máquina.

■ **8.** Por su aroma y sabor tan acusados, el Torrontés Riojano es difícil de aparear con comidas, más allá de las empanadas salteñas. Pero acompaña muy bien a las cocinas exóticas, en particular asiáticas.

■ **9.** No suele tener crianza en roble y no conviene guardarlo más de uno o dos años, ya que como todos los vinos muy aromáticos es para beberlo joven.

2

• Colomé Torrontés 2013 / Bodega Colomé (Colomé, Salta)

Amarillo pajizo verdoso, es de atractivo aroma cítrico y floral. En el paladar presenta una leve sensación de aguja carbónica que lo torna alegre y junto a su chispeante acidez subraya su temple refrescante, con rico sabor de limón y flor de azahar acompañado por un ligero amargor que suma relieve, de buena duración y regusto a limón verde o de pica. Un Torrontés encantador, de esos vinos elocuentes que seducen sin esfuerzo al paladar.



\$ 100

3

• Finca Don Diego Torrontés 2012 / Finca Don Diego (Fiambalá, Catamarca)

Amarillo verdoso claro, despierta ganas de beber con su buen perfume cítrico y floral. En boca es voluminoso, seco e intenso, con definido sabor a flor de limón, bien recorrido por una acidez refrescante y ese amarguito que caracteriza a la variedad, largo en el final y de gustillo a lima o limón verde. Un gran Torrontés catamarqueño, lleno de vida y carácter, de esos vinos que no pasan desapercibidos por nuestros sentidos.



\$ 80

4

• Quara Single Vineyard Torrontés 2011 / Finca Quara (Cafayate, Salta)

De color amarillo dorado claro, captura al olfato con un intenso aroma frutado y tropical donde sobresale un registro de lychee y miel. En boca tiene el volumen del buen Torrontés y un marcado sabor de lychee acompañado por flores blancas, cítricos y ese amarguito propio de la variedad que se marca en regusto, tras un final interminable. Hay 6.000 botellas de este Torrontés excepcional, de intensidad y frescor poco frecuentes.



\$ 110

5

• Mairena Torrontés 2013 / Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

De claro y brillante color amarillo pajizo, es de silueta aromática floral, que evoca azahar y magnolia. En el paladar, con buen volumen, produce una sabrosa sensación de citrus y sus flores, recorrido por una vena amarga y otra ácida que lo tonifican y refrescan; se va sin apuro de la boca y deja un perdurable regusto de pétalos de flor de naranjo. Un gran Torrontés (salteño de Cafayate) que se explaya en las virtudes de su variedad y no se olvida fácilmente.



\$ 60

6

• Zuccardi Serie A Torrontés 2013 / Familia Zuccardi (Maipú, Mendoza)

De color pajizo claro, es de sugerente e intenso aroma floral y de fruta tropical, con un matiz de miel. En el paladar despliega buen volumen y un gran frescor, sostenido por una acidez reverberante y un punto de amargor que suma relieve y carácter varietal, con rico sabor cítrico, gran persistencia y un recuerdo de cáscara de citrus. Estupendo Torrontés de uvas cafayateñas con todas las virtudes propias de la cepa, a comenzar por su simpática facilidad para dejarse beber.



\$ 115

LOS 6 MEJORES BLANCOS DE CORTE Y OTRAS CEPAS

1

• Amalaya Esperanza por un Milagro 2013 / Amalaya (Cafayate, Salta)

Amarillo pajizo verdoso claro, es de simpático y sugerente aroma de lychee y otras frutas tropicales en almíbar. En boca ataca intenso, con bastante cuerpo y un goloso sabor de lychee y cítricos maduros, bien afilado en su acidez y con un punto de amargor que realza su sabor, de buen largo y un regusto de limón que no se quiere ir del paladar. Un inusual corte de Riesling y Torrontés salteños que deslumbraba por su certera intensidad.

\$ 72



2

• Jean Rivier Tributo Premium Chenin Blanc 2013 / Jean Rivier (San Rafael, Mendoza)

De color amarillo dorado claro, halaga al olfato con su potente y diáfano aroma de fruta blanca (peras, manzanas, duraznos) acompañada por vainilla y lácticos de

la crianza en roble. En boca es de buen volumen, pleno y muy sabroso, con gusto frutado y de una gran crianza, persistente y de rico gustillo a vainilla. Es el mejor Chenin que probé, un estupendo vino para acompañar carnes blancas y pescados. Y también para guardar unos años.

\$ 190

3

• Killka Sauvignon Blanc 2014 / Salentein (Valle de Uco, Mendoza)

De color amarillo dorado claro, en su perfil aromático es de una complejidad y elegancia infrecuente en los Sauvignon argentinos: fruta blanca y cítrica, lychee y un toque de pipí de chat y de sudor. En el paladar, con una leve aguja

carbónica que imprime relieve junto a su buena acidez, retoma su discurso aromático con rico sabor cítrico, persistente y de gustillo a cáscaras de citrus confitadas. Un Sauvignon Blanc como no hay muchos, en las góndolas argentinas.

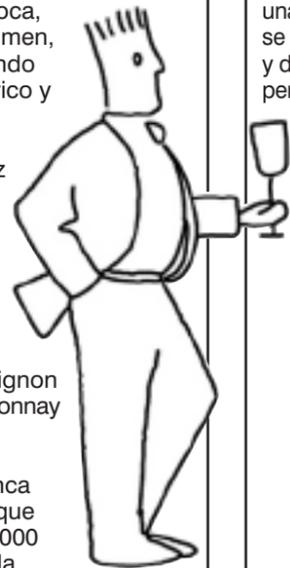
\$ 72



4

• **Ventania Chardonnay-Sauvignon Blanc 2013 / Bodega Saldungaray (Saldungaray, Buenos Aires)**

Amarillo pajizo cobrizo claro, es de nariz atractiva e intensa que recuerda el ananá, la pera y algunas flores blancas. En boca, con buen volumen, procede redondo y fresco, con rico y complejo sabor donde aflora un matiz de banana, largo todo lo necesario y con regusto a banana y limón. Un estupendo corte de Sauvignon Blanc y Chardonnay (con un toque de madera de de acacia blanca francesa) del que hay apenas 5.000 botellas. Vale la pena probarlo, porque es de lo mejor que se hizo en la provincia de Buenos Aires.



\$ 55

5

• **Verum Sauvignon Blanc 2013 / Del Río Elorza (General Roca, Río Negro)**

Amarillo pajizo claro, es de invitante aroma que aúna registros de flores y fruta blanca con algo de miel y cera de abejas. En fase gustativa, ataca vivaz y chispeante, con una acidez bien marcada que se engarza con su sabor cítrico y de manzana verde, de buena persistencia y regusto a manzana verde ácida. Un Sauvignon de mucho y buen carácter, penetrante y difícil de olvidar.

\$ 100



ALGUNAS VERDADES DE LOS SAUVIGNON BLANC Y EL CHENIN

■ En Francia, el Sauvignon se cultiva principalmente en dos regiones: en el Valle de la Loira donde nacen los blancos y secos Sancerre y en el Sauternais, cuna de los carísimos y dulces Sauternes. Sólo en la década de 1960 ambos tipos de vino se pusieron de moda en París y luego, en ultramar.

■ El Sauvignon Blanc es una cepa delicada en su cosecha: sus aromas se pierden fácilmente si no se la recoge en el momento adecuado.

■ Los aromas característicos del Sauvignon Blanc argentino son los cítricos, el pipí de chat o pis de gato, la ruda, el sudor.

■ El Chenin Blanc (llamado en Francia también Pinot de la Loire y en Argentina, Pinot Blanco) en Francia se utiliza más para vinos dulces que secos si bien da caldos muy aromáticos y frutados, de buena capacidad de guarda.

■ Después de Sudáfrica, California y Francia, Argentina es el cuarto productor mundial de la variedad.

6

• **Verum Sauvignon Blanc 2013 / Del Río Elorza (General Roca, Río Negro)**

Amarillo pajizo claro, es de invitante aroma que aúna registros de flores y fruta blanca con algo de miel y cera de abejas. En fase gustativa, ataca vivaz y chispeante, con una acidez bien marcada que se engarza con su sabor cítrico y de manzana verde, de buena persistencia y regusto a manzana verde ácida. Un Sauvignon de mucho y buen carácter, penetrante y difícil de olvidar.

\$ 100

LA NOVEDAD DEL MES

PARA BEBER BIEN FRÍO

Tocai Dulce Natural / Goyenechea (Villa Atuel, Mendoza)

De color amarillo pajizo muy claro, ofrece una simpática nariz almibarada y de frutas blancas en compota. Con una ligera aguja carbónica que lo torna más fresco y juvenil, entra en boca con rico sabor de ananá

y duraznos en almíbar, dulce pero no empalagoso, de buen recuerdo. Muy poco alcohólico (apenas 9%) es un vino dulce que bien frío encantará a las damas y resultará un grato y ligero refresco para los caballeros.

\$ 44

