

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Chardonnay: la reina de las cepas blancas

Esta variedad de vid es la más cosmopolita y afamada, y tiene sus singulares expresiones en la Argentina, donde su calidad se afirma desde hace años. Una selección de las mejores etiquetas y todo lo que hay que saber sobre esta variedad, ideal para el verano.



POR DIEGO BIGONGIARI

Si el Cabernet Sauvignon es “el rey” de las cepas tintas, el Chardonnay es “la reina” de las cepas blancas.

Es originaria de Francia, más precisamente de Borgoña (donde

tiene más de medio centenar de “appellations”) aunque se la cultiva también en Burdeos, Champagne, Franco Condado, Loira y otras regiones del Hexágono. Los Chardonnay galos más afamados son el Montrachet, el Mersault, el Corton-Charlemagne, el Chablis y el Pouilly-Fuissé, todos de la Borgoña. Se lo conoce desde la antigüedad: su nombre deriva del latín Cardonnacum que significa “lugar lleno de cardos” y desig-

na a una comuna del cantón de Lugny. Durante la Edad Media era cultivado por los monjes en sus monasterios. Su fama como varietal se debe más al Nuevo Mundo que a los franceses, ya que ellos los conocen más por su “appellation” que por su cepa: la moda del varietal Chardonnay comenzó en Australia pero hizo eclosión en California desde los años 70: los Chardonnay californianos gozan de una merecida fama.

De uvas pequeñas y bastante vigorosa y resistente a las enfermedades, es una cepa moderadamente productiva y muy adaptable tanto a climas fríos como cálidos. Brinda vinos que, como escribió el ampelógrafo francés Pierre Galet, “se distinguen por su fineza y una gran potencia aromática, lo que los hace muy buscados por los amantes, como obras de arte”. Se la utiliza, junto al Pinot Noir

y Pinot Meunier para elaborar champagne y cuando se lo vinifica sin estas cepas tintas, al espumante se lo llama “Blanc de Blanc”. Los “grands crus” franceses se añejan en barricas, con fermentación maloláctica. Fuera de Francia el Chardonnay se cultiva en muchos países: las mayores superficies plantadas se encuentran en Estados Unidos (sobre todo en California), Sudáfrica, Chile y la Argentina,

donde hay unas 6.500 hectáreas de las cuales el 80% están en Mendoza. Pero es una cepa de difusión relativamente reciente: a mediados de los años 50 el Chardonnay no aparecía entre las diez cepas blancas más plantadas en nuestro país. Sin embargo, ya a fines de los 70 había productores que lo elaboraban y etiquetaban como varietal, entre ellos Navarro Correas, Trapiche y Weinert.



ALGUNAS VERDADES DEL CHARDONNAY

Los descriptores clásicos de la cepa son las frutas blancas: peras, manzana, duraznos y frutas tropicales (ananá, banana, etc.). En algunas regiones francesas y en California también tienen registros minerales, pero no son usuales en los de nuestro país.

Hay dos estilos de Chardonnay: el que fue eventualmente fermentado y luego criado en barricas de roble con fermentación maloláctica (que aporta sabores lácticos, de crema y manteca, y disminuye la acidez málica o de manzana verde) y el que no tuvo nada de eso, y es más ácido y punzante en el paladar.

Muchos productores usan al Chardonnay para "ablandar" las barricas de roble nuevas, de donde surgen vinos con marcado sabor a vainilla, coco y las lactonas del roble.

Los Chardonnay con crianza se prestan para una guarda de algunos años (cinco o seis años es lo aconsejable) al cabo de la cual los sabores del roble suelen integrarse y amalgamarse. También su color cambia y se tornan más dorados.

El Chardonnay con crianza en roble es más caro que otros blancos sin crianza, porque la barrica importada es costosa. Pero vale la diferencia: pocas cepas, incluyendo a las tintas, se prestan mejor a la amalgama de sus descriptores naturales con los aportes del roble.

El Chardonnay con crianza se presta para acompañar carnes blancas (pollo, conejo, cerdo) y todos platos con salsas blancas y de queso. También es excelente para beber con pescados, en particular aquellos más sustanciosos (merluza negra, atunes y raya).

El Chardonnay sin crianza, más ácido y fresco, va muy bien con toda clase de mariscos y frituras de mar.

Es bastante usual que el Chardonnay sea fraccionado en botellas tipo Borgoña, más que de tipo Bordelés.

El Chardonnay argentino tradicionalmente proviene de Mendoza y en menor medida de San Juan. Pero en los últimos años hubo dos desplazamientos geográficos significativos: los Chardonnay de altura en el Valle de Uco y los Chardonnay bonaerenses, de los que se menciona el más reciente en las novedades del mes.

2

• Desierto Pampa Chardonnay 2012 / Bodega Del Desierto (25 de Mayo, La Pampa)

Amarillo verdoso y brillante, en su fracción aromática es intenso y diáfano, con notas de fruta abrigada, melaza y cabello de ángel azucarado. En boca es de cierto volumen, con buen balance de acidez y dulzor, de rico sabor a fruta blanca madura con ribetes de crianza y cierta cremosidad envolvente, largo y con regusto ajerezado. Un Chardonnay efectivo y elocuente, de los que no defraudan en ninguna ocasión.

\$ 95

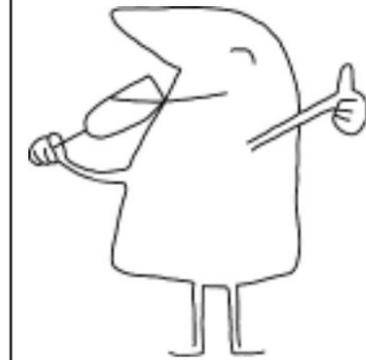
3



• DV Catena Chardonnay 2012 / Catena Zapata (Agrelo, Mendoza)

Amarillo dorado claro y brillante, es de mediana intensidad aromática pero muy agradable en su envío de frutas blancas maduras, con un discreto matiz de roble de crianza. En el paladar presenta buen volumen y una textura untuosa, con adecuado contrapunto ácido y rico sabor de fruta blanca y choclo fresco, de final prolongado y regusto de choclo. De buena prestancia, es un Chardonnay atildado que acompañará con galantería carnes blancas y buenos pescados de mar.

\$ 150



\$ 110

1

• Chakana Estate Selection Chardonnay 2013 / Chakana (Agrelo, Mendoza)

De color amarillo algo verdoso, claro y brillante, es de aroma agradable que recuerda fruta blanca enlatada y choclo fresco. En boca ofrece un cuerpo consistente y algo untuoso, bien calibrado en acidez y con gusto sabor de peras y duraznos blancos, largo cuanto basta y con un asomo de roble en el gustillo. Elegante y muy fácil de gustar, es un Chardonnay muy versátil que resaltará el sabor de todo plato de pescado o marisco.

4

• Finca Sopenia Reserve Chardonnay 2012 / Finca Sopenia (Valle de Uco, Mendoza)

Amarillo pajizo claro y brillante, es un tanto discreto en su presencia aromática que evoca fruta blanca enlatada y algo de choclo. En boca tiene una leve sensación de aguja carbónica que lo torna fresco y chispeante, con acidez calibrada y sabor frutado y cítrico, de final medio y gustillo de fruta blanca y choclo. Un Chardonnay de carácter versátil, que se bebe con placer comiendo un pulpo a la gallega, langostinos al ajillo y toda clase de pescados, además de carnes blancas.

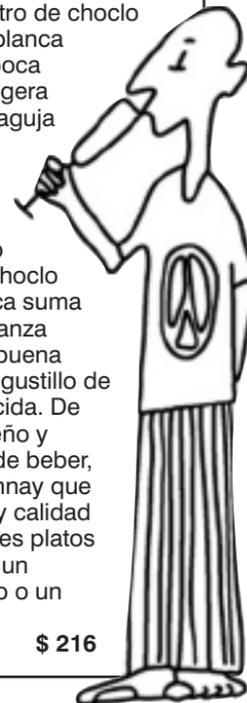
\$ 131

6

• Miguel Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones Chardonnay 2012 / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

Amarillo verdoso claro, de buen brillo, su aroma es medianamente intenso, con un nítido registro de choclo fresco y fruta blanca enlatada. En boca produce una ligera sensación de aguja carbónica que aporta frescor y discurre con buen volumen y rico sabor que al choclo y la fruta blanca suma matices de crianza en roble, con buena persistencia y gustillo de fruta blanca ácida. De gran desempeño y muy gustoso de beber, es un Chardonnay que por su precio y calidad pide los mejores platos del mar como un atún, un bonito o un pez limón.

\$ 216



5

• Marco Zunino Chardonnay 2013 / Marco Zunino (San Rafael, Mendoza)

Amarillo dorado verdoso claro y brillante, ofrece un perfume intenso y atractivo que recuerda

a duraznos en almíbar y fruta blanca enlatada. En boca, con cierto volumen, balanceado en acidez, es de sabor alineado con su aroma y final medio, con cierto amarguito en el regusto que realza su paso por boca. Un Chardonnay simpático, franco y directo, apto para todo uso en la mesa, que se deja beber con mayor gusto.

\$ 75



7

• Norton Reserva Chardonnay 2012 / Norton (Perdriel, Mendoza)

Amarillo dorado claro y brillante a la vista, en el olfato resulta envolvente en su envío de frutas blancas con miel, que parece aterciopelado. En el paladar, con una sensación chispeante, despliega buen volumen refrescado por su pertinente acidez, con gustoso sabor de ensalada de frutas tropicales, persistente y de gustillo a papaya y limón. Un hermoso Chard que sueña la compañía de pescados y mariscos.

\$ 110

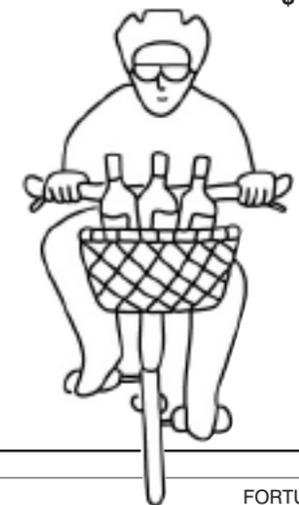
8

• Taymente Chardonnay 2013 / Huarpe Wines (Agrelo, Mendoza)

Amarillo dorado claro y brillante, al olfato resulta algo suave pero atractivo, con una nítida nota cítrica, de cáscara de mandarina. En boca, con cierto volumen y una ligera aguja carbónica, ofrece sabroso gusto cítrico, con buen largo y regusto alineado con ese sabor cítrico y un punto de amargor que aporta complejidad. Con buen carácter y de simpática bebibilidad, es un Chard muy indicado

para acompañar, por ejemplo, frituras mixtas de mar.

\$ 125



9

• **Obelisco Chardonnay 2013 / Terrasur (Luján de Cuyo, Mendoza)**

Amarillo dorado claro brillante, al olfato produce una sensación placentera que evoca cítricos y miel. En fase gustativa resulta fresco e intenso, con buena acidez y sabor cítrico recorrido por un punto de amargor, persistente y con regusto a cáscara de limón o pomelo. Directo y vibrante, es un Chardonnay todo terreno y carácter muy versátil, para toda ocasión.

\$ 49

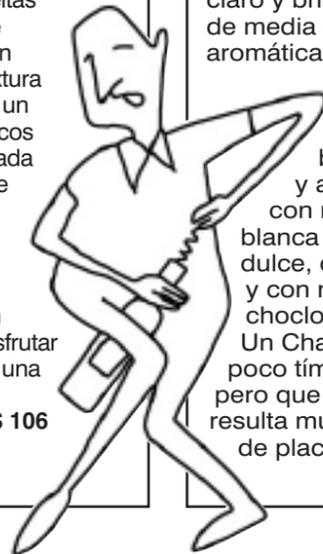


10

• **Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay 2013 / Terrazas de los Andes (Perdriel, Mendoza)**

Amarillo pajizo claro y brillante, es de agradable aroma a frutas blancas envueltas en notas de roble de crianza. En boca, con volumen medio y textura algo untuosa, revela un definido sabor a cítricos y fruta tropical matizada con aportes de roble y notas lácticas, bien largo y con un delicioso gustillo de vainilla. Elegante y de gran beber, es un Chardonnay para disfrutar a orillas del mar con una picada de mariscos.

\$ 106



11

• **Finca La Promesa Trapezio Plus ++ Chardonnay 2012 / Trapezio (Agrelo, Mendoza)**

Amarillo verdoso muy claro y brillante, es de media intensidad aromática que recuerda fruta blanca enlatada. En boca tiene buen volumen y adecuada acidez, con rico sabor a fruta blanca y un trasfondo dulce, de buen largo y con nítido regusto a choclo blanco fresco. Un Chardonnay un poco tímido en nariz pero que en boca resulta muy convincente, de placentero beber.

\$ 120

12

• **Verum Chardonnay 2013 / Del Río Elorza (General Fernández Oro, Río Negro)**

De color amarillo verdoso claro y brillante, en su fracción aromática es muy atractivo y femenino en sus notas de azahar, magnolia, cítricos maduros y un toque boisé o de madera, casi un perfume francés.

En fase gustativa es vibrante y firme, amplio y largo, bien cargado de fruta blanca y bien ritmado por su acidez, de esos Chard voluptuosos que llenan la boca y están perfectos para acompañar un gran pescado de mar.

\$ 100

LA NOVEDAD DEL MES

DELGADO Y VIBRANTE

Mar & Pampa Chardonnay 2014 / Mar & Pampa-Trapiche (Chapadmalal, Buenos Aires)

De color amarillo verdoso claro, es de aroma intenso que amalgama notas cítricas y de choclo fresco con un bien discreto trasfondo de crianza. En boca es de cuerpo medio, algo dulzón en el ataque y pronto balanceado por una incisiva acidez, con sabor marcado por los acentos cítricos, buen largo y refrescante regusto ácido donde aflora una traza de

crianza en roble. Vale la pena probar este vino, más delgado y vibrante que los gordos Chardonnay cuyanos, que se suma a las ya apreciables expresiones bonaerenses de la misma variedad elaboradas en Saldungaray y Médanos. Desde su primera cosecha, es un vino que suscribe la segura fama que ganará esta nueva bodega bonaerense del grupo Trapiche-Peñaflor. Que, además, es un flamante atractivo turístico en la costa.

\$ 120

