



LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

12 vinos que hay que probar

Una cepa elegante y otra opulenta: los seis mejores Merlot y Bonarda. El primero es adecuado para acompañar carnes blancas, pastas, pizzas y quesos. Sobre el segundo hay varias confusiones, que, por ejemplo, impiden aprovecharlo en los asados de carne vacuna, cordero y chivito.

Merlot, VINO DE SUAVE ELEGANCIA



POR DIEGO BIGONGIARI

No se sabe de dónde proviene el Merlot, que hasta el siglo XIX se cultivaba en la región de Burdeos como una cepa de

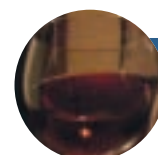
modesta importancia. Su nombre deriva del merlo, ya porque gustan comer las uvas o por su color azul negro. Es una variedad vigorosa, que prefiere suelos frescos y arcillosos que conservan la humedad. De brotación tem-

prana, puede afectarlo la helada tardía y es bastante sensible a las enfermedades. Cuando se lo cultivaba en forma muy productiva (más de 100 hectólitros por hectárea) la calidad del vino decae mucho.

El Merlot es de fama relativamente reciente en Francia, pero la cepa se difundió en la primera mitad del siglo XX hasta ser una de las más cultivadas. La excepción es el Pétrus, “el” Merlot por antonomasia, que ganó una medalla de oro en la Exposición Universal de París de 1878.

Lo habitual en Burdeos era usar al Merlot para dar al Cabernet Sauvignon más ligereza, deli-

cadeza y suavidad. Se cultiva mucho en Italia y Europa del Este, California, Chile (donde hasta la década de 1990 se lo confundía con el Carmenère) y Sudáfrica. En Argentina, donde llegó con las otras variedades bordelesas a mediados del siglo XIX, hay unas 7.000 hectáreas. Pero su difusión es reciente: a mediados del siglo pasado eran poco más de 200 hectáreas, cuando el Malbec cubría casi 57.000 hectáreas. Por entonces el enólogo Gaudencio Magistocchi escribía de esta variedad que “en nuestro país se encuentra lamentablemente olvidada”. **F**



ALGUNAS VERDADES SOBRE EL MERLOT

■ El corte tinto clásico argentino es 1/3 Malbec, 1/3 Cabernet Sauvignon y 1/3 Merlot pero es una práctica reciente (desde los años 70) ya que antes no había suficiente Merlot en nuestro país.

■ Los descriptores habituales del Merlot argentino son las frutas rojas y negras, a veces con notas especiadas o de pimienta dulce.

■ Es vino menos robusto que el Cabernet Sauvignon, el Malbec, la Bonarda o el Syrah. Puede tener buen cuerpo, pero lo habitual es el cuerpo medio. Da vinos suaves y armoniosos.

■ Se da mejor en suelos arcillosos y en climas frescos y de altura. Destaca en el Valle de Uco y en el Alto Valle del río Negro, así como en el Bajo Valle del río Neuquén.

■ Tiende a evolucionar con cierta rapidez y es de menor capacidad de guarda y formación de bouquet que un Cabernet o un Malbec. Su estiba es de entre 5 y 10 años.

■ Es un varietal adecuado para acompañar carnes blancas, pastas y pizzas, quesos y, si no es de mucha crianza y cuerpo, platos de mar salseados al tomate y vino tinto.

Los 6 mejores Merlot

1

• **Marcus Gran Reserva 2011 / Humberto Canale** (Gral. Roca, Río Negro)

De brillante color rojo violáceo, emite un atractivo e intenso aroma de frutillas maduras. En boca es de cuerpo medio, seco, con taninos suaves y bien integrados, de rico sabor a frutillas con discreta presencia del roble

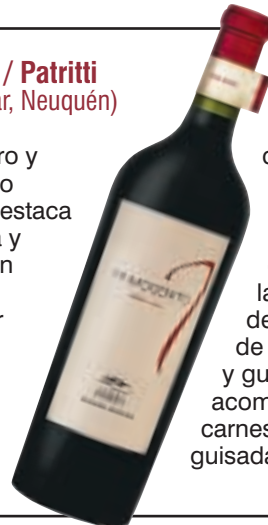


de crianza, largo y de regusto a fruta roja y roble tostado. Un Merlot patagónico que expresa acabadamente las virtudes de la cepa, con elegante austeridad, sin exceso ni barroquismo. El tipo de vino que pide buena cocina francesa. Y que puede guardarse varios años, en la certidumbre de que irá por más.

3

• **Primogénito 2012 / Patritti** (San Patricio del Chañar, Neuquén)

De color violeta oscuro y brillante, en su intenso espectro aromático destaca la fruta negra madura y en mermelada, con un trazo subyacente de crianza. En el paladar es de cuerpo medio, con taninos maduros y bien asimilados, de rico y complejo sabor donde la fruta negra se funde con



cierto matiz cárnico, de pimiento morrón asado, final largo todo lo necesario y gusto donde aflora, entre la fruta, un recuerdo de crianza. Un Merlot de gran carácter, goloso y gustador, soñado para acompañar todo tipo de carnes al horno, braseadas, guisadas o grilladas.

\$ 130

4

• **Miras Joven 2012 / Marcelo Miras** (General Roca, Río Negro)

Rojo violáceo oscuro de buen brillo, es de agradable aroma vinoso y frutado. De cuerpo medio, con taninos presentes pero balanceados y calibrada acidez, pasa por boca con ágil fluidez y



rico sabor de fruta roja madura donde aflora un discreto toque de roble, con final medio y regusto algo tostado. Un gran Merlot para beber todos los días, para acompañar pastas y pizzas, picadas y quesos.

\$ 90

2

• **Miras 2011 / Marcelo Miras** (General Roca, Río Negro)

Violeta brillante, rojizo y oscuro, es de aroma intenso e intrigante, con algo de arrope de algarroba. En boca discurre con buen cuerpo y taninos activos pero dispuestos a serenarse con la estiba, de acendrado sabor frutado con un trazo infrecuente, como de otra madera que el roble, buena persistencia y gusto a mermelada de fruta roja, resinas de madera y tostado. De estilo propio alejado de lo habitual, es un Merlot de gran prestancia, indicado para acompañar asados, carnes al horno y braseados.



\$ 190

5

• **Pulenta Estate II 2008 / Pulnta Estate** (Alto Agrelo, Mendoza)

De brillante color rojo violáceo oscuro, necesita oxigenarse para abrirse y revelar su aroma frutado, con notas de carne y cuero. En fase gustativa es de cuerpo medio, con taninos activos pero de buena calidad y decidido sabor frutado con un roble de crianza subyacente, de buen largo y regusto acorde a su sabor. Un Merlot de gran prestancia, sobre todo en boca, que se beberá con gran placer junto a todo buen plato de carne.

\$ 185

6

• **Terrazas de los Andes Reserva Merlot 2011 / Terrazas de los Andes** (Perdiel, Mendoza)

Muy brillante y casi negro, bien cargado de aromas golosos que mixturán fruta roja y buena crianza. En el paladar es de buen cuerpo pero no pesado, con taninos vivaces dispuestos a integrarse con la estiba, buen sabor frutado acompañado



por el aporte de la barrica de roble, largo y de grato recuerdo. Un Merlot que gana expresión si se lo descorcha con mucha anticipación o el día antes, y que acompañará gustoso a todo plato de carnes o salsas rojas.

\$ 106

Bonarda, VINO DE GRAN OPULENCIA



Hasta no hace mucho se creía que nuestra Bonarda (que también se llamaba Barbera) descendía de la Bonarda piemontesa pero los estudios de ADN despejaron toda duda al respecto. La Bonarda argentina es la Douce Noir, también llamada Corbeau y Charbono: una cepa de la Saboya francesa que allá casi se dejó de cultivar, ya que en ese terruño da vinos poco alcohólicos, chatos y sin fineza.

La cepa sobrevivió y proliferó en California (donde la llaman Charbon), en el Veneto italiano (donde la llaman Turca) y, sobre todo, en nuestro país, donde se la cultiva desde mediados del XIX. Un siglo después era la tercera variedad tinta más difundida, detrás del Malbec y el Petit Verdot. Y en la actualidad es la segunda variedad vinífera más plantada, después del Malbec: tenemos unas 19.000 hectáreas de Bonarda. Es una varie-

dad vigorosa, rústica y de elevado rendimiento, de maduración tardía: en Cuyo tradicionalmente se la plantaba en parrales con lo que se multiplicaba su productividad, cuando se privilegiaba la cantidad sobre la calidad y daba vinos livianos, de poco color y escasa acidez y tanino. Todo lo contrario de las Bonardas contemporáneas, ya que su manejo cambió y hoy se privilegia la concentración de su fruta, con menores rendimientos. **F**



ALGUNAS VERDADES SOBRE LA BONARDA

■ Sobre la Bonarda hay varias confusiones que derivan de haber creído durante un siglo y medio que era la cepa piemontesa que le dio su nombre.

■ Se dice por ejemplo que no tiene gran capacidad de guarda pero, cultivada y elaborada con los métodos actuales, no es cierto: da vinos

de gran cuerpo y notable aptitud de añejamiento.

■ También se dice que es menos adecuada que el Malbec o el Cabernet Sauvignon para las grandes carnes rojas y eso también es erróneo: es un excelente vino para el asado de carne vacuna, cordero y chivito.

■ Como es una uva más barata que el Malbec se la usa mucho para cortar lo hasta el 15% admitido por la ley argentina, sin tener que mencionarlo.

■ Da vinos muy cargados de color, con taninos suaves y sabores de frutas rojas y negras e higos secos. Y notas de anís o hinojo.

Los 6 mejores Bonarda

1

• **Algodón Wine Estates 2011 / Algodón Wine Estates** (San Rafael, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante, es de aroma profundo y sugerente que evoca fruta roja bien madura y algo cocida, también algo

de caramelo. En el paladar es voluminoso y pleno, casi carnoso, de admirable balance en taninos y acidez, con intenso sabor a ciruelas en mermelada, gran persistencia y rico regusto a fruta fina y vainilla del roble de crianza. Una gran Bonarda, de mucha y elocuente presencia

y carácter propio, que se beberá con mayor gusto junto a todo tipo de carnes a las brasas o al horno. Y que puede estibarse para la guarda por varios años.

\$ 148



2

• **Cadus Partida Limitada Finca Las Tortugas 2011 / Cadus** (Vistalba, Mendoza)

A la vista es brillante y casi negro y al olfato resulta hondo y complejo, con notas de fruta negra y un pimiento morrón asado algo cárnico, también con dejos florales. En boca es voluminoso, estructurado y complejo pero de gran bebibilidad gracias a su armonía y balance de taninos y acidez, con sabores de fruta madura y violetas completadas por el aporte de la barrica de roble, muy largo y de regusto especiado y algo floral. Un gran exponente de la variedad, de mucha personalidad y gran materia, para beber en ocasiones especiales.

\$ 400

3

• **Gran Dante Bonarda 2011 / Dante Robino** (Luján de Cuyo, Mendoza)

Casi negro y brillante a la vista, en fase olfativa es de hermoso y complejo aroma que aúna registros de caldo de carne, vegetales y frutados. En fase gustativa es ancho y jugoso, de admirable armonía en su trama de taninos y su vena ácida, nuevamente complejo en sus sabores donde conserva ese registro cárnico, de gran persistencia y gusto de fruta roja en mermelada. Un vino suntuoso, de excepcional materia, que pide un gran bife de chorizo o de lomo, una pata de cordero, un costillar de chivito.

\$ 295

4

• **Lamadrid Single Vineyard Reserva 2010 / Lamadrid** (Las Compuertas, Mendoza)

De color brillante y casi negro, cautiva al olfato con un aroma impetuoso y complejo, que incluye registros de carne, sangre y témpera. En boca avanza con gran caudal y cuerpo, balanceado en taninos y acidez, con mucha materia que produce sabores de fruta negra y roble de crianza, largo todo lo necesario y de regusto a ciruelas y roble ahumado. Una gran expresión de la cepa, imposible de no gustar, estupendo para acompañar goulash, guisos de cordero, locros y todo plato que reclame un vino sustancioso.

\$ 92



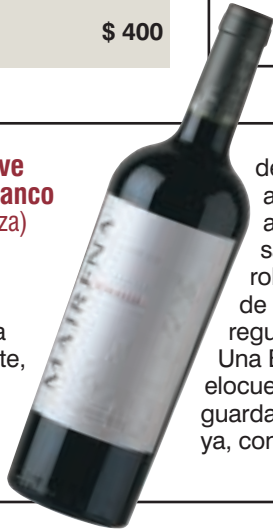
5

• **Mairena Reserve 2012 / Familia Blanco** (Ugarteche, Mendoza)

De color violáceo oscuro y brillante, produce un aroma intenso y cautivante, signado por los tostados del roble de crianza. En boca, si bien es

de buen cuerpo, fluye con agilidad y gran balance de acidez y taninos, con rico sabor que amalgama el roble tostado y la fruta roja, de buena persistencia y nítido regusto de fruta y tostado. Una Bonarda de gran materia y elocuencia, que puede dejarse en guarda algunos años o beberse ya, con carnes a las brasas.

\$ 200



6

• **Zolo 2013 / Tapiz Fincas Patagónicas** (Agrelo, Mendoza)

Violeta profundo y brillante a la vista, al olfato resulta intenso y complejo, con notas frutadas, amermeladas, balsámicas, florales y de crianza en roble. En boca es intenso y juvenil en su brío tánico bien dispuesto a integrarse con un tiempo de botella, cargado de buen sabor frutado y un matiz de crianza en roble subyacente, de buen largo y regusto a ciruelas. Hermoso vino, de esos que despiertan al paladar, con mucha tipicidad varietal y excelente relación calidad-precio. Para beber con las achuras y carnes de una parrillada bien surtida.

\$ 75



LA NOVEDAD DEL MES

GRATA Y FRESCA FLUIDEZ

Primogénito Edición Limitada Chardonnay 2014 / Patritti (San Patricio del Chañar, Neuquén)

De brillante color amarillo dorado, envuelve al olfato con un envío complejo que suma fruta blanca con matices florales, de miel y cítricos, sobre un trasfondo de crianza en roble. Al paladar lo sorprende con su grata y fresca fluidez y un cuerpo algo más que medio, de textura untuosa y rico sabor que retoma su aroma con un sustrato de crianza que va creciendo en el final y perdura en el gustillo. Un vino equilátero en su armonía, excelente para todo plato de mar y para las carnes blancas.

\$ 95

