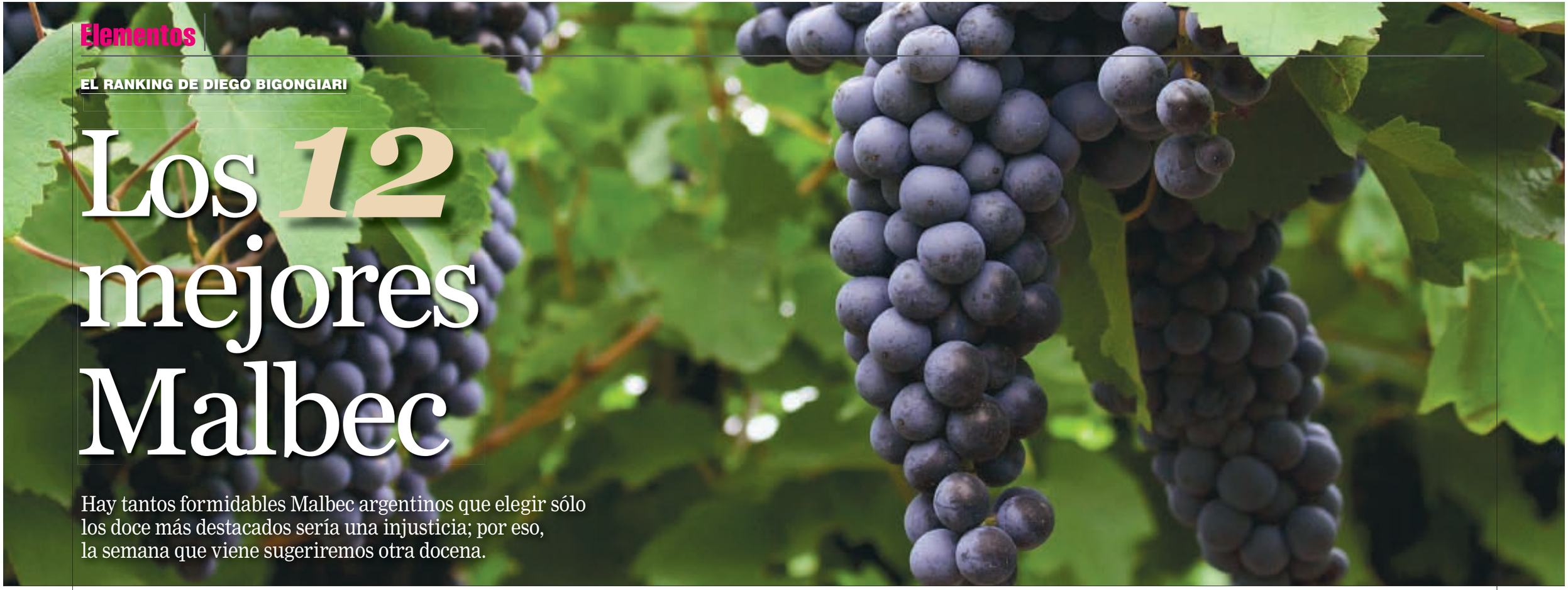
EL RANKING DE DIEGO BIGONGIARI

Los 12 mejores Malbec



Hay tantos formidables Malbec argentinos que elegir sólo los doce más destacados sería una injusticia; por eso, la semana que viene sugeriremos otra docena.

Por Diego Bigongiari

Como casi todas nuestras cepas, el Malbec llegó de Francia, donde lo llaman Cot. Entre muchas otras denominaciones, porque hay pocas variedades que tengan más: le dicen Auxerrois, Balouzat (que quiere decir aterciopelado en vasco), Besparo o Vesparol, Noir Doux, etcétera. También recibió el nombre de quienes la difundieron en Francia: Lutkens, Pressac (quien la introdujo en St. Emilion) y Malbeck, nombre de un doctor que la popularizó en Burdeos y con el que llegó a nuestro país. La denominación más curiosa es la que se le daba en el siglo XVIII: Estrangey, Etrangey o Etranger es decir extranjera, lo que deja suponer que Francia fue su segunda patria. Pero los estudios de ADN revelaron que es un cruce entre dos cepas francesas, Madeleine noir y Prunelas o Cinsaut.

Es una variedad que brota temprano y madura tarde, medianamente vigorosa y productiva, con racimos medianos y bayas pequeñas, esféricas. Es sensible a las enfermedades y las heladas invernales. En Francia (donde entre las décadas del 50 y del 80 se demedió la superficie plantada) se lo cultiva sobre todo en el Sudoeste, especialmente en Cahors y Gironda. En las zonas más tradicionales de Burdeos se lo utiliza en los cortes de los tintos AOC, es decir, de denominación de origen controlada.

Pero la fama mundial de la variedad proviene de Mendoza: nuestro Malbec, resultado de más de un siglo y medio de adaptación y selección en el terruño mendocino es distinto al Cot francés, que tiene flavores más verdes, menos rojos y frutados. El éxito del Malbec argentino es tal, que en Francia hay productores que dejaron de llamar Cot o Auxerrois a sus vinos, para llamarlos Malbec.

Argentina tiene hoy unas 35.000 hectáreas de Malbec, seguida bien de lejos por Francia, Chile y California. Pero es poco comparado con las casi 57.000 hectáreas que teníamos a mediados de los años 50: en la década del 70, se arrancaron casi 4/5 de esos viñedos (que hoy valdrían fortunas) para plantar cepas más productivas, o frutales. Sólo a fines de los 90 se volvió a plantar Malbec, cuando quedaban apenas unas 10.000 hectáreas. F

ALGUNAS VERDADES SOBRE EL MALBEC

■ Pronto los viticultores mendocinos comprobaron que el Malbec, de todas las cepas tintas traídas de Francia, España e Italia, era la que mejor se daba: ello explica que a mediados del siglo XX fuera la variedad más difundida, hasta el punto que se la llamaba "uva francesa".

■ Es falso que el Malbec fue "descubierto" o "redescubierto" por "enólogos voladores" extranjeros en los años 90: una década antes, Enrique Queyrat escribía que "la Malbec argentina es superior a la Malbec francesa". Las bodegas Toso, Trapiche y San Telmo ya lo elaboraban como varietal.

■ Pero es cierto es que su fama global se debió a esos "enólogos voladores" que llegaron al país en los 90 y que, junto con las grandes inversiones nacionales y extranjeras en el sector, contribuyeron mucho a la modernización de la vitivinicultura argentina.

■ El Malbec da sus mejores resultados en terruños con gran amplitud térmica entre el día y la noche, durante la maduración de las uvas. Por eso los mejores Malbec vienen de las zonas altas de Mendoza. No es casual que los 12 Malbec aquí seleccionados a ciegas, sean todos mendocinos.

■ Al Malbec se lo suele "sangrar" para aumentar su concentración: de la cuba con mosto se extrae hasta un 30% de líquido (que suele ir a rosados de poca monta) para darle más cuerpo al resto. También suele cortárselo con un poco de Cabernet Sauvignon, para darle más estructura.

■ Los descriptores clásicos del Malbec son las ciruelas y las violetas, y a veces la pimienta negra. Cuando es cosechado tarde y muy maduro puede saber a ciruela cocida y mermelada. Y cuando es cosechado temprano, tiene notas herbáceas.

■ La crianza le sienta de maravillas, en particular en barricas de roble francés. Un buen Malbec con crianza puede guardarse diez años o más.

■ Se caracteriza por su intenso color violeta oscuro, que resiste muy bien al tiempo.

■ El Malbec es amigo de todas las carnes, y también de todos los platos con salsas rojas, guisos, etcétera. El mejor destino para un Malbec, a mi gusto es el ragú de liebre: una botella para marinar la carne con sus verduras y hierbas y cocinarla, y otra para beber al comerla, con una buena polenta.

Los 12 mejores Malbec

1

• 135 Aniversario Partida Limitada 2011 / Goyenechea (Villa Atuel, Mendoza)

De brillante color negro-azulado, halaga al olfato con un inusual envío aromático de tinta china, tierra y yeso, témpera, sangre, balsámicos y vegetales. En boca discurre con gran caudal y estructura pero sin perder bebibilidad, cargado de materia casi carnosa y pletórica en sabores, armonioso en su crianza, taninos y acidez, bien largo y con gustillo a mermelada de frutas fina. Un esplendoroso Malbec de gran carácter y estilo propio, para descorchar en noches de invierno frente al fuego de la chimenea.

$ 232

2

• Ambrosía Precioso 2011 / Ambrosía de Tupungato (Tupungato, Mendoza)

En la copa luce negro y brillante, preanunciando un aroma profundo que abarca un poco de todo, desde los balsámicos y medicinales al frutado y el vegetal, con buen sustrado de roble de crianza. En boca es corpulento y viril, de gran caudal pero no pesado, de materia casi carnosa y muy integrada en sus taninos y acidez, con sabor complejo donde hay una traza de pimienta negra, muy persistente y de gustillo en el que aflora un dejo achocolatado, además de esa pimienta. Vino robusto y pleno: en el espacio, para acompañar cuartos traseros de cordero o de chivito; en el tiempo, para olvidar diez años en la cava.

$ 370

3

• Ambrosía Viña Única 2011 / Ambrosia de Tupungato (Tupungato, Mendoza)

Negro violáceo y brillante, es de mucha presencia aromática que auna fruta roja y roble de crianza, con un sesgo achocolatado. En boca es de buen cuerpo y muy jugoso, con taninos presentes pero integrados y acidez refrescante, henchido de sabor frutado y condimentado con pimienta negra, de larga duración y regusto frutado, achocolatado y pimentado. Gran exponente de la variedad, elocuente e imposible de no gustar, elixir para acompañar un gran asado y abrir las puertas a una siesta divina.

$ 249

4

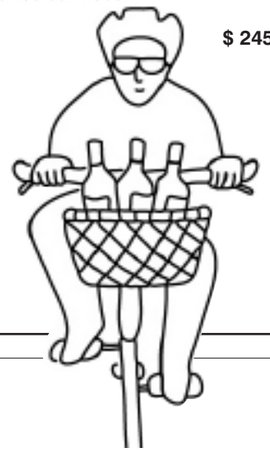
• Cadus Single Vineyard Finca Las Torcazas 2011 Cadus (Vistalba, Mendoza)

De brillante color violeta rojizo oscuro, es de llamativo aroma a ciruelas y violetas, con un matiz balsámico. En el paladar es caudaloso y pleno pero fluido, con taninos armoniosos y acidez calibrada, de suculento sabor a violetas y ciruelas acompañadas por la vainilla del roble, de final largo más de la cuenta y gustillo a vainilla y dulce de leche. Un vino de esos tan grandes que una botella resulta pequeña.

$ 500

5

• Casarena Jamilla´s Vineyard Malbec 2013 / Casarena (Perdriel, Mendoza)



A la vista es violeta oscuro y rojizo, brillante. Al olfato resulta profundo en su aroma de ciruelas maduras, con tostados y especiados de la crianza en barrica.
Al gusto, con buen cuerpo y muy balanceado en taninos y acidez, ofrece sabrosas ciruelas, vainilla y cierto balsámico mentolado, muy largo y con un resabio en el que aflora esa menta o tomillo. Un espléndido Malbec, de gran prestancia y mucho carácter, que habría que reservar para los mejores cortes cárnicos.

$ 245

6

• Durigutti Reserva 2011 / Durigutti Winemakers (Las Compuertas, Mendoza)

Su tinta brillante y casi negra preludia una personalidad aromática que auna matices cárnicos, vegetales y especiados e invita a beber. En el paladar es de buen cuerpo pero fluido, muy armónico y balanceado en taninos y acidez, cargado de materia jugosa y sabor frutado realzado por los aportes especiados de la crianza en roble, de buen largo y gustillo complejo que resume sus notas de boca. Un gran Malbec de fina estampa, botella que habría que olvidar en la cava y no molestarla por menos de un costillar de cordero o de cabrito.

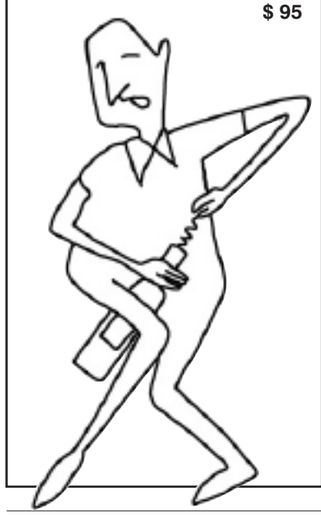
$ 320

7

• Finger Prints Reserva 2011 / Terrasur (Luján de Cuyo, Mendoza)

De brillante color casi negro, es de intrigante aroma con matices de carne, cuero y algo mineral, de yesca o pólvora. En fase palatal es pleno y gran caudal, con una estructura importante en sus taninos pero que no traba su recorrido, medio de boca amplio y pródigo en sabores frutados, largo todo lo necesario, con gustillo a mermeladas y ese matiz mineral. Un Malbec llamativo por sus atributos inusuales, su estilo propio y su gran relación calidad-precio, que lo torna un lujo en la mesa diaria.

$ 95



8

• Séptima Obra 2012 / Séptima (Agrelo, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante, es de aroma discreto y sugerente que insinúa matices vegetales, especiados y de roble tostado. En boca es de buen cuerpo, con una trama de taninos importante pero bien integrada y acidez calibrada, de rico sabor a fruta roja y crianza en roble, buena persistencia y recuerdo en el que asoma un dejo de pimiento morrón rojo, dulce y asado. Más elocuente en boca que en nariz, es un Malbec de mucho carácter y gran prestancia, con una relación calidad-precio que invita a beberlo con frecuencia, en toda buena mesa.

$ 107

9

• Tapiz Reserve 2011 / Tapiz (Agrelo, Mendoza)

De brillante color violeta casi negro, es de aroma profundo con registros frutados, vegetales y de carne y cuero que incitan ponerlo en boca. Aquí es caudaloso pero fluido, de buena trama tánica pero integrada y armónica, con rico sabor que retoma sus aromas, de buen largo y con gustillo de fruta negra y roble. Un Malbec de carácter masculino, firme pero muy gustable, con una potencia que pide mollejas a la parrilla, o un buen locro.

$ 145

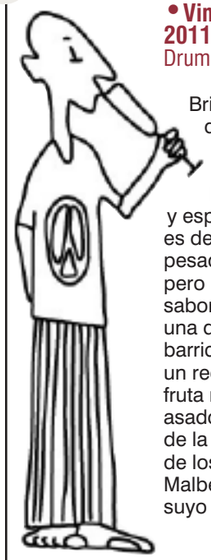
10

• Trivento Golden Reserve 2012 / Trivento (Russell, Mendoza)

A la vista luce violeta oscuro y brillante. En nariz es hondo y muy sugerente en su fraseo aromático que, además de fruta y crianza, tiene algo de sangre y tinta china. En boca procede con buen cuerpo y taninos firmes pero integrados, cargado de sabor frutado y de crianza, con gran persistencia y un gustillo goloso, que sabe a fruta roja y vainilla. De espectacular desempeño, es un Malbec para comprar por caja y dejar en la guarda varios años, para ir bebiendo en los grandes días de la vida.

$ 185

11



• Viniterra Single Vineyard 2011 / Viniterra (Mayor Drummond, Mendoza)

Brillante y oscuro violeta, es de interesante e invitante perfil aromático que suma notas herbáceas, balsámicas, torrefactas y especiadas. En el paladar es de buen cuerpo aunque no pesado, con taninos presentes pero armónicos e intenso sabor frutado suscripto por una discreta crianza en barrica, de largo final que deja un recuerdo de mermelada de fruta negra y pimiento morrón asado. Un soberbio exponente de la variedad, que se aparta de los trazos habituales en el Malbec de alta gama y dice lo suyo con elocuencia.

$ 320

12

• Zuccardi Q Malbec 2012 (Maipú, Mendoza)

De rojo violáceo brillante, ofrece un acorde aromático muy agradable y de buena complejidad en sus registros floral de violetas, frutado de ciruelas y tostado del roble de crianza. En boca es de cuerpo medio, bien redondo y armónico en su acidez y sus taninos maduros, de sabrosa materia bien frutada y sazonada con especias aportadas por la barrica, con final largo y regusto frutado y avainillado, donde se insinúa un tostado. Muy lindo vinazo, hecho para dominguear en torno a un asado, un puchero o unas carnes al disco.

$ 185

LA NOVEDAD DEL MES

• Finca La Linda Old Vines Malbec 2012 / Luigi Bosca (Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo violáceo brillante y profundo, ofrece un cálido abrazo al olfato con su envío que mixtura una potente ciruela con elegantes matices aportados por el roble. Al paladar entra ancho y discurre pleno pero no pesado, con firme sostén de taninos maduros y la acidez necesaria al vibrato, lleno de rico sabor a ciruelas rojas y voluptuoso acompañamiento de una crianza en roble, que se marca en el largo final y en el gustillo a tostado y fruta roja. Un Malbec de gran clase, estilado by the book, es decir, “de manual”. ¡Ay del chivito o del cordero asado que se encuentre con este vino!

$ 125