

CEPAS MENOS CULTIVADAS

No tan vistos, pero notables

Tannat, Cabernet Franc, Petit Verdot, Sangiovese, Carménère y Riesling no son las cepas más cultivadas en Argentina pero eso no implica que no den vinos formidables. Va aquí una síntesis de los 12 mejores.



POR DIEGO BIGONGIARI

Las diez notas anteriores fueron dedicadas a los mejores espumantes, rosados, Sauvignon Blanc, Torrontés, Chardonnay, Viognier, Pinot Noir, Bonarda, Syrah, Malbec y Cabernet Sauvignon de nuestra producción nacional.

Todas ellas basadas en mis catas a ciegas para la Guía Austral Spectator de los 500 Vinos de Argentina "Que Vale La Pena Beber" edición 2015. Esta nota está dedicada a los mejores vinos de otras variedades: Tannat, Cabernet Franc o Bouchet, Petit Verdot, Sangiovese, Carménère y Riesling. Pero como pasó más de un año desde mis catas para la edición 2015, la mayoría de las cosechas estaban agotadas. Así, esta selección es una primicia: se basa en mis catas a ciegas para la edición 2016 de la Guía Austral

Spectator, que llegará a librerías a principios de diciembre.

LAS OTRAS CEPAS. El Cabernet Franc es una variedad clásica francesa, ya mencionada por el Gargantúa de Rabelais en el siglo XVI. Más vigoroso que el Cabernet Sauvignon, como él da uvas pequeñas pero de piel más fina. Según la ampelografía gala, tiene algo menos color y taninos y añeja más pronto, con menos bouquet. Sus descriptores, en los terruños franceses, son la frambuesa y la violeta. En Argentina, a principios de los

años 50, había apenas 58 hectáreas: hoy hay unas 700 y creciendo, porque está de moda entre nuestros enólogos. El Cabernet Bouchet, según algunos ampelógrafos, es un sinónimo de Cabernet Franc, pero otros como Pierre Galet lo asimilan al Cabernet Sauvignon. En mi experiencia, nuestro Franc da vinos más aromáticos y menos piracínicos (flavores de pimienta morrón) que el Cab Sauvignon, con más carnadura y taninos más amables.

El Petit Verdot, originario del

Pirineo francés, casi se extinguió en Francia por madurar muy tarde, algo que en ese clima complica las cosas: su nombre deriva de "pequeña verde" porque sus uvas quedan así largo tiempo. En Mendoza, con sus largos veranos, encontró un terruño más favorable: a mediados de los años 50 era la cepa tinta más cultivada después del Malbec, con 8.269 hectáreas. Pero también en Argentina casi se extinguió: llegó a haber menos de 80 hectáreas. Hoy hay alrededor de 500. Nuestro Petit Verdot,

bien logrado a la moderna, es un vino de mucho cuerpo y color, que se distingue por una acidez natural que nuestros Malbec y Cabernet desconocen.

El Carménère es la cepa emblemática de Chile, donde hasta principios de los años 90 se la confundía con Merlot. En Francia se extinguió a causa de la Filoxera: sobrevivió en el norte de Italia. En Argentina fue introducida a partir de su éxito en Chile y, gracias a un clima aun mejor que el chileno para su maduración tardía, está dando resultados notables: son vinos cargados y complejos, aunque sobran varios dedos de una mano para contar sus etiquetas.

El Tannat es otra cepa de origen francés, muy vigorosa, de uvas medianas y ricas de materia colorante. En Francia lo mezclan con otras cepas y lo consideran áspero y rústico para vinificarlo solo: Pierre Galet escribió que "demanda muchos años de añejamiento para que su vino sea consumible, pierde entonces su rudeza y posee un aro-

1 • Alchimia de los Andes Cabernet Franc 2013 / Alchimia de los Andes (Barrancas, Mendoza)

Violeta rojizo, es de vigoroso perfume a vainilla y lactonas del roble y de la fermentación maloláctica. En boca ataca dulce, desplegando un cuerpo más que medio, con taninos presentes pero que no traban su cómodo fluir, de succulento sabor algo dulzón a mermelada de frambuesas y frutillas condimentada con vainilla y crema, de final bien largo y gustillo a frambuesas con manteca y vainilla. Gran vino, de singular capacidad para encantar.



\$ 280

ma que recuerda la frambuesa". Fue introducido en Uruguay hace más de un siglo y devino su cepa insignia. En Argentina se cultiva sobre todo en Cafayate. A mediados de los años 50 teníamos 464 hectáreas: tras reducirse a menos un tercio, volvió a ser replantado y hoy hay unas 800. Da vinos oscuros y complejos, cargados de fruta y taninos, menos juguetones que el Malbec, la Bonarda o el Syrah, más opulentos que los Cabernet.

El Sangiovese (de sangre di Giove, o sangre de Júpiter) es una de las cepas más antiguas y cultivadas en Italia, desde Romaña hasta Campania y sobre todo, en Toscana donde interviene en los célebres Chianti y Brunello di Montalcino. Se dice que ya los etruscos lo culti-

vaban. Ignoro si se sabe cuándo llegó a la Argentina, pero a mediados de los 50 en su Tratado de Enología el profesor Gaudencio Magistocchi no lo menciona entre las cepas tintas más cultivadas: si existía, había menos de 200 hectáreas. Sin embargo en su Guía de los Vinos Finos Argentinos de 1982, Enrique Queyrat la cita, última entre los tintos, como San Giove o San Giovese. En el clima cuyano, el desafío es lograr evocar la acidez y la elegancia del Sangiovese toscano.

El Riesling es la cepa epónima de Alemania y más precisamente del Rin, tan antigua que quizá sea lo que los latinos llamaron Argitis minor. De uvas pequeñas y madurez tardía (en Cuyo madura a principios de marzo), en sus fríos

terruños originarios se lo cultiva en las laderas mejor expuestas al sol. Allí, con suelos de esquistos y arcilla, da vinos que tienen un perfil sensorial muy distinto al del más insolado Riesling argentino: aquí son más frutados y menos minerales y raramente huelen a hidrocarburos alifáticos.

Incluyo además un Torrontés de cosecha tardía: no soy un gran amante del Torrontés, al que admiro tanto por su perfume que raramente lo bebo. Si no estoy en Salta, nunca tengo días para tomar Torrontés seco. Pero me gustan mucho los Torrontés dulces tardíos y a mi juicio, ése es el camino para nuestra cepa insignia blanca: hacer espléndidos vinos dulces de altura. **F**

2

• **Decero Remolinos Vineyard Petit Verdot 2012** / Finca Decero (Agrelo, Mendoza)

A la vista es casi negro y al olfato propone una mermelada de frutas rojas y tomate, con un ligero matiz de roble. Al tacto es de cuerpo medio y paso fluido gracias a sus

taninos maduros. Y al gusto ofrece un rico sabor a esa mermelada de fruta y tomate, largo cuando basta y con recuerdo a vainilla y coco de la barrica, levemente tostado. Un gran vino, racionalista en su estilo, es decir sin barroquismos.

\$ 370



3

• **Doña Paula Estate Riesling 2014** / Doña Paula (Ugarteche, Mendoza)

Amarillo verdoso claro, produce un perfume de fruta blanca con algo de tierra húmeda. En boca ataca filoso y delgado pero firme (todo lo contrario que untuosa

corpulencia del Chardonnay) con sabor a damascos y duraznos blancos y ácidos, largo en final y de regusto acorde. Un Riesling de gran efecto, con esa vibración algo metálica que distingue a la variedad.

\$ 150



4

• **Escorihuela Gascón Sangiovese 2013** / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

Rojo violáceo, es de buen aroma a tostados y ahumados de roble a los que suma una nota cárnica, de panceta ahumada. En boca ofrece un volumen algo más que medio, con taninos presentes pero integrados que no entorpecen su fluidez, repitiendo esa panceta

ahumada sobre un fondo de fruta roja, largo todo lo necesario y de gustillo a pimienta morrón, cuando se vuelve dulce al grillarlo. De gran locuacidad y nitidez en su expresión, es un vino que se bebe sin peros, con el mayor placer. Y la satisfacción de su relación calidad-precio.

\$ 169



5

• **Finca Los Nobles Field Blend Cabernet Bouchet 2011** / Luigi Bosca (Luján de Cuyo, Mendoza)

Casi negro, es de aroma profundo, con acordes balsámicos, medicinales y de violetas. En boca es de gran caudal, impetuoso, con taninos importantes pero proporcionados a su estructura, buena acidez y sabor complejo que evoca su nariz, bien largo y de regusto algo láctico y avainillado. Un vino de gran materia y admirable factura, para beber con pausa y delectación o guardar largos años: las grandes botellas de Luigi Bosca tienen un don especial para el añejamiento.



\$ 700

6

• **Gran Lorca Poético Petit Verdot 2009** / Mauricio Lorca (Perdiel, Mendoza)

Violeta bien oscuro en la copa, es de nariz compleja que aúna notas florales, frutadas, balsámicas y vegetales. Al paladar lo alegra y refresca de inmediato con su pliegue ácido y un volumen más que medio pero de buen fluir, si bien los taninos marcan su presencia; llena la boca con jugo de moras y frambuesas y dura mucho, dejando un gustillo a licor de frambuesas. Esplendente, es de esos vinos que producen alegría palatal al beberlos y no se olvidan tan fácil.

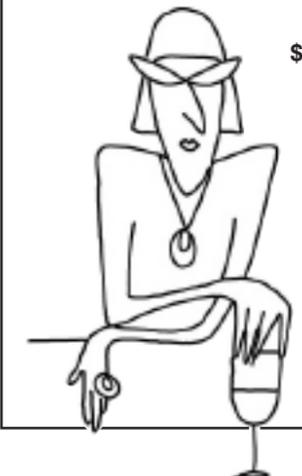


\$ 336

7

• **Guarda Colección de Viñedos Cabernet Franc 2012** / Lagarde (Luján de Cuyo, Mendoza)

De oscuro color rojo violáceo, al olfato resulta intrigante en su intenso acorde vegetal, balsámico y terroso. En boca es de buen volumen pero gran fluidez ya que sus taninos están maduros, con sabroso jugo de cassis y otras frutas negras ácidas, bien largo y con un regusto a pimienta morrón grillado. Estupenda expresión de la cepa, que se bebe con mayor gusto y se distingue por su muy discreta crianza.



\$ 250

8

• **Humberto Canale Old Vineyard La Morita Riesling 2015** / Humberto Canale (General Roca, Río Negro)

Amarillo dorado claro, es de aroma nítidamente floral, con jazmín y azahar, sobre un fondo cítrico. En el paladar presenta un cuerpo delgado pero firme y repite su aroma como sabor, sumando un registro de fruta enlatada y ácida, con final bastante largo y gustillo al tono. Un Riesling refrescante y vibrante, lleno de brío juvenil. Pero es de esos blancos que se pueden guardar algunos años y será muy distinto.



\$ 129

9

• **Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Torrontés de Otoño 2014** / El Porvenir de Cafayate (Cafayate, Salta)

De color amarillo claro, ofrece un delicado perfume floral de jazmín. En el paladar presenta bastante volumen y un paso untuoso, con sabor dulce que no empalaga y trae consigo flores de citrus y cáscaras cítricas confitadas, largo en el final, con regusto almibarado. Torrontés tardío muy armónico y gustable, de esos vinos que se beben con gusto a los postres, tarde por la noche.



\$ 182

Elementos

10

• **Luigi Bosca Las Compuertas Riesling 2014**
(Luigi Bosca / Luján de Cuyo, Mendoza)

Amarillo dorado intenso, de leve tinte verdoso, en olfato invoca complejidad de frutas blancas, cera de abejas y buena crianza. En boca avanza seco y con bastante volumen para su variedad, muy calibrado en su acidez, delicioso en su sabor de fruta blanca y roble, de gran persistencia y gustillo a peras y pelones, con un punto de amargor que lo realza. Un Riesling de estupenda materia y hechura, de esos blancos que rivalizan con los grandes tintos en complejidad.

\$ 200



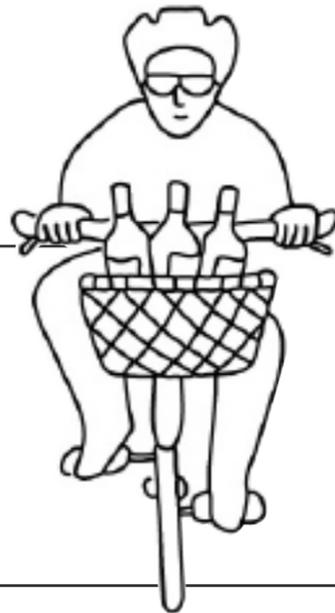
11

• **Quara Viña El Recreo Single Vineyard Tannat 2011**
(Finca Quara (Cafayate, Salta))

A los ojos es casi negro y en la nariz, locuaz en su mensaje que contiene panceta ahumada, roble y un frutado licoroso. En la boca avanza caudaloso pero cómodo gracias a sus taninos maduros, de succulento sabor cárnico y frutado, acompañado por matices de la crianza en barrica y trazos balsámicos, con un final bien largo y gustillo complejo, con un

trazo cárnico. Un vinazo de magnas proporciones, cargado de virtudes, difícil de olvidar.

\$ 240



12

• **Viniterra Carménère 2013**
(Viniterra (Mayor Drummond, Mendoza))

De color rojo violáceo, suma registros frutados, de crianza, cárnicos y de pimienta negra en un envío aromático intenso y sugestivo. En boca es de cuerpo algo más que medio y taninos maduros, de rico y succulento

sabor a frutas rojas y negras con un discreto roble tostado, largo y de regusto a pimienta negra. Un gran vino, con el vigor y la complejidad de esta cepa en sus máximas expresiones (chilenas), sabiamente vinificado, sin excesos de roble. Y notable relación calidad-precio.

\$ 125

LAS NOVEDADES DEL MES

• **Nieto Senetiner Blend Colección Malbec Cabernet Franc 2014** / Nieto Senetiner (Vistalba, Mendoza)

De color violeta rojizo oscuro, entrega al olfato un intenso aroma de mermelada de frambuesas. En el paladar presenta buen volumen pero sin excesivo peso, con una trama de taninos importante

pero integrada, de rico sabor a ciruelas y frambuesas donde el roble algo tostado se afianza a lo largo del recorrido y determina su gustillo, tras un final largo. De muy buena materia y cuidada factura, es un vino versátil y eficaz en toda mesa: un lujo en la función diaria, y una gran botella de domingo y fiestas.

\$ 115

