

EL ARTE DE MEZCLAR DISTINTAS CEPAS

# Los 12 mejores vinos de corte

Los *assemblage* son la regla frente a la excepción, que serían los monovarietales. El *blend* más tradicional que se realiza en la Argentina. Cómo es su producción. La co-fermentación de Syrah con Viognier.



Los vinos monovarietales pueden ser de corte, cuando mezclan uvas de la misma cepa pero distinta procedencia.

Además, vino de corte puede significar cosas muy distintas: el *sumum* es aquél vino ícono de pocos miles de botellas que un bodeguero crea mezclando en proporciones (variables cada año) sus mejores vinos de la cosecha. Pero también son vinos de corte aquellos de escala industrial, donde los vinos se mezclan en enormes vasijas con el objetivo primordial de mantener, año tras año, un mismo perfil sensorial.

En rigor, hay muchos más vinos de corte que los mencionados. Hoy por ejemplo se hace “co-fermentación”, que consiste en mezclar ya no vinos sino uvas distintas en la fermentación. Por ejemplo, Syrah con Viognier, que es una uva blanca.

Y hasta los vinos monovarietales pueden ser de corte, porque los que no son “single vineyard” pueden mezclar uvas de la misma cepa pero distinta procedencia para lograr más complejidad y matices.

Al límite, puede decirse que los vinos de corte son la regla y los monovarietales puros, la excepción. Porque según la ley argentina, se puede añadir hasta un 15% de vino de otra cepa (o cosecha) conservando una denominación varietal: el lector puede estar bastante seguro que, salvo botellas de alta gama, aquellas que dicen “Malbec” (que es mucho más caro) contienen algo de Bonarda (que es más barata) o Cabernet (que aporta estructura). Y aunque digan cosecha 2014, pueden contener algo de 2013 o 2012.

Finalmente, está el tema de los vinos blancos de corte, que en teoría podría ser tan complejo y estimulante como los tintos pero no lo es, básicamente por una razón de mercado: se vende menos vino blanco. Y como vinificar en blanco es más complejo y caro que hacerlo en tinto, no hay muchos produc-



Por Diego Bigongiari

En Argentina decimos “corte” y en Chile dicen “mezcla”. En francés es *assemblage* y en inglés, *blend*: el arte de mezclar distintas cepas para lograr un vino máximo.

Salvo excepciones como el Petrus (un Merlot) y los Pinot Noir

de Borgoña, casi todos los grandes tintos franceses (e italianos y españoles) son *assemblages*. Es que los vinos monovarietales (excluyendo de nuevo al Petrus y los Borgoña) son un invento relativamente reciente, fogoneado por los productores del Nuevo Mundo. Hay varias razones por las cuales los vinos tintos solían ser de varias uvas: la primera es que en los viñedos de antaño, las cepas solían estar todas mezcladas, porque no se plantaban paños estrictamente separados por variedad. Y la otra es que en los te-

rruños con mucho “clima” (como Burdeos) es complicado lograr la maduración óptima de las uvas de una sola cepa en cada cosecha. Al mezclar los vinos, se compensan las virtudes de uno con los defectos de otro.

En Argentina, al menos desde los años 60, la fórmula clásica del “corte argentino” era tercios de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot. Pero en los años 50 o antes ello era imposible, porque se cultivaba muy poco Merlot.

En ese “corte argentino” el Ca-

bernet aporta lo que puede llamarse “osamenta”, es decir estructura, basada en sus taninos. El Malbec suma la “carne o músculo” de sus sabores, más pronunciados que los del Cab. Y el Merlot podría decirse que aporta la “piel” de su tersura. Pero también podría añadirse Petit Verdot para reforzar la acidez natural, o alguna uva tintorera como Alicante Bouchet para dar más color, o Tannat para reforzar los taninos. Antaño, en nuestra viticultura se usaba también Pinot Noir en los cortes, para

“borgoñizar” al vino.

Dicho así parece fácil, pero hay que verlo hacer para comprender que no lo es. Raramente es tarea de un sólo enólogo: es habitual que en la definición de un corte intervengan varias personas. Enólogo, consultor, propietario y hasta familiares. Es una excitante y fatigosa alquimia de docenas de botellitas etiquetadas de varias cubas o barricas que se mezclan en distintas proporciones, se olfatean y degustan hasta dar con la mejor combinación.

tores que jueguen a mezclar sus mejores vinos blancos para lograr el mejor blanco posible.

En todo caso, el vino de corte es la policromía respecto a la monocromía del vino varietal. En sus cotas máximas, como sucede en el Viejo Mundo, pierde importancia saber de qué cepas y en qué proporciones está hecho un vino: es un arte que si no está estrictamente reglamentado por una denominación, es un secreto bien guardado de la casa.

**F**

1

• **Altimus MMXI 2011 / El Esteco** (Cafayate, Salta)

Violeta oscuro y brillante, es de aroma intenso con un claro toque cárnico de panceta ahumada. En boca procede con gran caudal pero sin exceso de peso, bien estructurado en sus taninos y acidez, con sabor plétórico y complejo que aúna fruta negra madura, roble de crianza, vegetal

de pimientos morrones y ese ahumado cárnico que se prolonga en gustillo, tras un largo final. Gran señor del Norte, es un formidable ejemplo de lo que debe ser un vino tinto de corte: complejo y polifacético, con las virtudes de varias cepas dentro de una botella.

\$ 500



2

• **Calathus Gran Reserva 2010 / Finca Don Carlos** (Tupungato, Mendoza)

A la vista es casi negro y al olfato sorprende con su complejidad que abarca notas de carne y cuero, fruta rojinegra, vegetal de pimiento y roble de la buena barrica. En el paladar es ancho

y caudaloso, bien plantado en sus taninos y acidez y cargado de sabores donde además del roble tostado y fruta, hay panceta ahumada, muy largo en su final de boca y de regusto polifónico. Un vino enorme, de rara elocuencia y singular capacidad para gustar.

\$ 230



3

• **Caligiore Barrel Selection 2012 / Caligiore Vinos Ecológicos** (Mayor Drummond, Mendoza)

De color rojo violáceo brillante, al olfato ofrece un tostado de alta calidad y luego, registros intensos de índole floral, frutada y vegetal. En el paladar resulta de gran caudal pero muy fluido gracias a sus taninos maduros, rico de sabor donde prima ese tostado de roble de una nitidez infrecuente, muy largo y con gustillo que suma matices lácticos, de vainilla, coco y fruta fina. Grandísimo vino, de admirable vuelo y llamativa relación calidad-precio.

\$ 190



4

• **Decero Amano 2011 / Finca Decero** (Agregado, Mendoza)

Negro y brillante a la vista, al olfato ofrece primero roble tostado, después vainilla y dulce de leche. En boca despliega buen cuerpo, con paso terso gracias sus taninos maduros y buen jugo que sabe a frutas del bosque sazoadas con un nítido sabor láctico, de mucha duración palatal y regusto a dulce de leche. Hermoso y elocuente vino, con esos trazos aportados por la fermentación maloláctica que lo hacen muy fácil de gustar, difícil de olvidar.

\$ 750



5

• **Finca Los Nobles Malbec-Petit Verdot 2010 / Luigi Bosca** Familia Arizu

Violeta casi negro, es de aroma intenso y goloso en sus violetas, fruta roja y las especias del roble con sus lactonas. En boca es de ataque algo dulce, con buen volumen y un logrado balance armónico de taninos y acidez; en todo el recorrido halaga al paladar con su sabor frutado bien cargado de vainilla y matices lácticos, largo todo lo necesario, con gustillo perdurable de vainilla y coco. Vino gustador de cabo a rabo, desde su primera olfación hasta el regusto está calibrado para seducir a los sentidos.

\$ 700



6

• **Fond de Cave Gran Reserva Blend 2011 / Trapiche** (Maipú, Mendoza)

Negro y brillante, tiene toda la complejidad aromática de un gran blend de varias cepas, desde la fruta y la crianza a los vegetales y florales. En boca es muy buen cuerpo, succulento y casi carnoso, muy armónico en sus taninos y acidez, cargado de sabores frutados, vegetales, cárnicos y de crianza, muy persistente y con gustillo que aúna la fruta fina y las especias del roble. En la policromía de sus sabores este vino resume las virtudes de un gran assemblage, con una categórica relación calidad-precio.

\$ 222



8

• **Ícono 2009 / Luigi Bosca** Familia Arizu (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro, es de intenso perfume a violetas y crianza en buen roble. En boca es de gran caudal, con taninos presentes pero adecuados a su porte, inundante en su succulento sabor de violetas, ciruelas y especias del roble, muy largo y con regusto a coco, vainilla y violetas. Un vino así de glorioso no se bebe todos los días, no sólo por su precio: es de esas botellas que deben ser pocas, como las grandes ocasiones en la vida.

\$ 2.000



7

• **Henry Gran Guarda N° 1 2009 / Lagarde** (Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo violeta oscuro, es de aroma profundo y elegante en su discurso floral y frutado acompañado por los aportes de una gran crianza. En boca es de gran volumen pero fluido gracias a sus taninos maduros, con enjundioso sabor de violetas, ciruelas y vainilla, muy largo final y delicioso regusto a vainilla. Un vinazo esplendoroso, de soberbia materia y cuidada factura, para

beber en grandes ocasiones. O guardar muchos años.

\$ 703



9

• **Lorca Inspirado Blend 2009 / Mauricio Lorca** (Perdriel, Mendoza)

Muy oscuro y brillante a la vista, es de aroma intenso y profundo, con registros de fruta cocida y roble tostado, además de un trazo floral. En el paladar es de buen volumen, con taninos maduros e integrados, de succulento sabor frutado sazoadado con vainilla y coco del roble de crianza, muy largo en el final y con regusto frutado y avainillado. Un espléndido vino que se expresa como vino de alta gama, pero con carácter propio.

\$ 705



10

• **Mairena Reserve Blend 2010 / Familia Blanco**

Rojo violáceo oscuro y brillante, al olisquearlo narra una sucesión de episodios florales, vegetales y tostados, con buen intensidad. En boca discurre con buen volumen, jugoso y un tanto dulzón, con taninos presentes pero armónicos y un sabor complejo que amalgama trazos herbáceos y vegetales, frutados y florales, bien largo y gustillo donde queda cierto chocolate. De subyugante buen carácter, es un vinazo de aquellos que gustan sin esfuerzo, también por su relación calidad-precio.

\$ 230



11

• **Structura Ultra 2009 / Navarro Correas** (Agreglo, Mendoza)

De color violeta ya casi negro, es de singular complejidad aromática con sus violetas, tinta china, ruibarbo, arándanos y más.

Al paladar entra dulce y con gran volumen pero mucha fluidez, con taninos y acidez muy armónicos, cargado de sabrosa materia frutada perfumada con violetas, de gran persistencia y regusto a coco y vainilla del roble. Hay que estar mal de la cabeza para no gustar de este vinazo.



\$ 470

12

• **Tapiz Reserve Selección de Barricas 2009 / Tapiz Fincas Patagónicas** (Agreglo, Mendoza)

Casi negro a la vista, es de potente y complejo perfil aromático subrayado por las violetas. En boca es pletórico y caudaloso, con taninos bien integrados a su estructura y sabor de violetas y ciruelas apoyadas por la crianza, de gran persistencia y gustillo a violetas y vainilla. Un gran vino trazado al modo habitual en la alta gama, pero de tremenda capacidad para gustar y muy buena relación calidad-precio.

\$ 220



## LAS NOVEDADES DEL MES

• **Trivento Eolo Malbec 2012** Trivento (Maipú, Mendoza)

De color negro casi viviente de tan brillante, al olfato es una luminiscente cataplasma de fruta roja, negra, violeta y azul, también con sugerencias florales. Caudaloso en boca, su primer gran mérito es la madurez de sus taninos, que están pero no entorpecen su decurso. Otro mérito enorme es su sabor goloso que amalgama

ese frutado multicolor con deliciosos gustitos del roble (vainilla, lactonas) y que no quieren abandonar el paladar, dejándolo levemente achocolatado. Un Malbec magistral, que puede dictar cátedra a muchos malbequitos tánicos y herbáceos.

\$ 550



• **Cordón Negro Gran Selección Cava Brut / Freixenet**

Hecho en Cataluña, este Cava importado por Freixenet es de color amarillo pajizo y burbuja finísima y abundante. Su aroma, de media intensidad, mixtura fruta blanca con una leve sensación floral y algo de bollería, de budín recién horneado. La mousse es precisa y firme, de vibración ácida y algo metálica, con sabor que aúna fruta blanca, bollería

y levaduras más un punto de amargor que le da clase y relieve, bien largo y de regusto frutado. Elaborado con tres cepas que no existen en Argentina (Macabeo, Xarello y Parellada) resulta muy interesante comparar su noción de fruta, suave y contenida, con la de nuestros espumantes, copiosos y desbordantes.

\$ 180

