

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los mejores chardonnay, sauvignon blanc y otros blancos



Por Diego Bigongiari

El Chardonnay está en un cambio de modas: hasta hace unos años lo canónico era hacerlos con mucha crianza en barricas de roble francés y también con fermentación en bari-

ca y fermentación maloláctica: se lograban así vinos gordos y untuosos, con tanta vainilla del roble que a veces parecían Bourbons poco alcohólicos. Pero en los últimos años la tendencia es elaborarlos con menos tiempo en barrica (o crianza de sólo una parte del vino) y cosecharlos más verdes para atenuar los sabores de fruta blanca y tropical y acentuar los cítricos. Como toda moda, me deja algo perplejo: extraño los Chard untuosos y lácticos y no me gustan los Chard

tan verdes que parecen Sauvignon Blanc. Además, se habla mucho del Chardonnay de altura del Valle de Uco y en particular de Gualtallary, donde el pionero fue Catena con sus Angélica Zapata Alta. Nada que objetar, salvo que a veces pueden ser un poco cítricos para mi gusto. Y sin olvidar el Chardonnay se da muy bien en otros terruños, no sólo mendocinos. En San Juan los hay de todo respeto: Xumek, Kaufman y Graffigna. Y en Patagonia también: ver los Del Fin del

Con los calores estivales, el gusto del bebedor de vinos se inclina hacia los blancos y no sólo por su temperatura de servicio: también la ausencia de taninos, cierto menor grado alcohólico y una mayor acidez contribuyen a su efecto refrescante.



1

• **Angélica Zapata Alta 2013 / Catena Zapata (Agrelo, Mendoza)**

Amarillo dorado brillante, entrega un bello aroma de frutas blancas maduras algo abrigadas y con sus

almibares, sobre un discreto trasfondo de roble. En boca es de bastante cuerpo y textura untuosa, con succulento sabor de frutas blancas acompañadas por una bien calibrada crianza, linda acidez y un final largo que deja un gusto

frutado con una noción de vainilla. Un hermoso Chardonnay de gran materia e impecable ejecución, que se bebe con sumo placer.

\$ 522



Mundo, Verum, Patrilli, Miras.

Repasando las 13 ediciones de la guía Austral Spectator, las etiquetas que descollan a lo largo de los años en esta cepa son Catena con los Angélica Zapata Alta pero también con Luca y Sant Felicien Roble. Luigi Bosca, Trapiche (Fond de Cave y Gran Medalla) y Norton hacen muy buen Chard y desde un principio también Terrazas de los Andes, Bodega del Fin del Mundo, Salentein, Alta Vista, Ande-

luna, Domaine Bouquet y Tapiz, además de La Rural con Rutini y Trumpeter. En el segmento más económico, Colón y Latitud 33° pueden ser muy buenos. En otro extremo, el Pequeñas Producciones de Escorihuela suele ser memorable. Otras etiquetas distinguidas en la cepa son Alfredo Roca, Ramanegra de Casarena, Ruca Malen, Séptima, Alegoría de Navarro Correas, Trivento Golden Reserve, Q de Zuccardi y recientemente, Cadus, Clara Benegas y el bonaerense Costa&Pampa. Más allá de las naturales variaciones de añada, éstos son los nombres más destacados del Chardonnay argentino.

2

• **Clara Benegas 2016 / Benegas (Luján de Cuyo, Mendoza)**

Amarillo pajizo claro y brillante, su vigorosa atmósfera dulzona reúne fruta blanca y tropical, en una sugerente entrega. En el paladar, con el volumen y la untuosidad de la cepa, desde el ataque procede fresco y ácido en una clave cítrica que suma fruta blanca y queda tropical en su gusto de ananá, tras un muy largo final. Un Chardonnay polifacético y antológico, que expresa desde el frescor cítrico a la madurez tropical, sin acentos de un roble con el que no tuvo contacto y de ahí, su precio amigable.

\$ 165



3

• **Chakana Estate Selection Paraje Altamira 2015/** Chakana (Agrelo, Mendoza)

Amarillo verdoso claro y brillante, es de mediana intensidad pero muy agradable en su sugerencia de frutas tropicales y flores. En boca despliega lindo volumen con hermosa untuosidad y desde el ataque demuestra un gran afecto palatal en su sabor seco y bien frutado de manzanas, peras y duraznos blancos, con una crianza muy calibrada, bien largo y de gusto avainillado. Un esplendente Chardonnay, gran expresión de las virtudes de la reina de las uvas blancas.



\$ 225

4

• **Ereditá 2014 /** Clos de Chacras (Chacras de Coria, Mendoza)

De color amarillo dorado brillante, su nariz es intensa y llamativa no por fruta ni flor sino pan dulce y medialunas. De buen cuerpo muy untuoso, en boca procede con plenitud y lentitud rara en un blanco, entregando un plétórico sabor que de fruta blanca sólo tiene el recuerdo tras pasar por una panadería y confitería, con final bastante largo y gusto a medialunas de manteca. Un rarísimo y gustosísimo ejemplar de una muy pequeña producción de Chardonnay, que todo amante de la cepa debería probar.



\$ 330



5

• **Graffigna Centenario Reserve 2015 /** Santiago Graffigna (San Juan, San Juan)

A la vista es amarillo verdoso claro y brillante y en nariz se ofrece con buena intensidad, evocando frutas y flores cítricas. En el paladar desarrolla cierto cuerpo bastante untuoso y pleno de sabor cítrico y de ananá, bien vibrado por la acidez, largo de regusto al ananá. Un muy logrado Chardonnay con doce meses de crianza en barrica y una producción de 80.000 botellas: franco y expresivo, de convincente frescura y muy favorable relación calidad-precio.



\$ 143



6

• **Patritti Primogénito Limited Edition 2015 /** (San Patricio del Chañar, Neuquén)

Amarillo dorado claro y brillante, en nariz ofrece con cierta intensidad un agradable frutado

blanco, de peras maduras. En boca, con bastante cuerpo para un blanco y buena untuosidad, es pródigo de rico sabor a peras y manzanas maduras con un robe muy discreto en trasfondo (apenas 3 meses de crianza), bien largo y de regusto

a membrillo. Muy lindo Chardonnay en una edición de 6.000 botellas que expresan atildadamente todas las virtudes de la cepa.

\$ 170



Otros Chardonnay de más de 90 puntos en mis catas a ciegas fueron: **Absurdo 2015 (\$130)**, **Acordeón 2015**

(\$140), **Ambrosía Viña Unica 2014 (\$349)**, **Aniello Riverside Estate 006 2016 (\$180)**, **Finca Sopenia 2015 (s/d)**, **Kaufman**

Reservado 2015 (s/d), **Ruca Malen 2015 (\$190)** y **Salentein Reserve 2015 (\$200)**.

LOS MEJORES SAUVIGNON BLANC Y OTROS BLANCOS TOP

El Sauvignon Blanc en Francia da los famosos Sauternes con podredumbre noble y los Sancerre secos. En el resto del globo gozan de fama los Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda y los del valle de Casablanca en Chile. En Argentina, lograr vinos de esta cepa y gran categoría requiere un manejo agronómico muy cuidadoso, a causa de la insolación: se suele dejar que la canopia (las hojas) sean más tupidas del lado oeste de las plantas para proteger a los racimos del sol de la tarde, que "cocinaría" sus sabores. Y hay que seguir con atención su maduración y cosechar en una "ventana" optimal muy pequeña, ya que en cuestión de un par de días se pierden los delicados aromas que caracterizan a la variedad. No

soy un gran amante de los blancos excesivamente aromáticos y encuentro que el principal defecto de los Sauvignon argentinos es, por así decir, su exceso de virtudes: algunos son tan intensos en su sabores cítricos, de pipí de chat o de ruda que me resultan hiperrealistas obras de perfumería más que de enología. Prefiero los Sauvignon menos expresivos pero más armónicos. Repasando las 13 ediciones de la guía Austral Spectator se constata que la bodega que más destaca en esta cepa es la chilena Doña Paula con sus Doña Paula Estate y Los Cardos, seguida de cerca por Salentein



también con sus El Portillo y Kilkka, Piedra Negra con sus Vuelá y Tapiz. En mis catas a ciegas para la edición 2017, los tres mejores fueron los aquí recomendados. Y en las otras cepas blancas, los que siguen.



1

• **Alfredo Roca Dedicación Personal Sauvignon Blanc 2016 /** Alfredo Roca (San Rafael, Mendoza)

Amarillo claro brillante, es de bien intenso aroma dulzón de azahar, jazmín y ananá. Con cierto cuerpo untuoso y acidez bien marcada desde el ataque, en boca es de marcado sabor cítrico y floral algo

dulzón, largo y de gusto al ananá. En una producción de 4.000 botellas, es un Sauvignon estridente en el buen sentido de la palabra pues vibra a los sentidos y resulta ideal para apaciguar calores veraniegos.

\$ 220



2

• **Taymente Sauvignon Blanc 2015 /** Huarpe Wines (Agrelo, Mendoza)

Casi incoloro, como ciertos blancos italianos, es de aroma delicado que sugiere un frutado blanco y algo cítrico, con reminiscencia tropical. En boca, con un volumen llamativo tras su color casi incoloro y su nariz discreta, resulta ácido desde el ataque y con una casi imperceptible aguja, de sabor cítrico entre limones y pomelos pero con cierto respaldo vegetal, bien largo y de regusto a hojas y pétalos de limón masticados, con un amarguito que lo realza. Estas 14.900 botellas encierran un estupendo vino alejado de todo lo habitual, que aúlla por una fritura de mar.



\$ 160

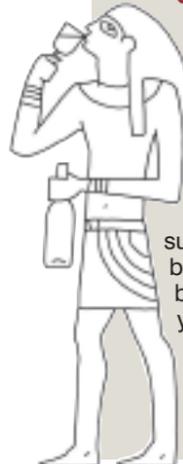
3

• **Costa & Pampa Sauvignon Blanc 2014 /** Trapiche Costa & Pampa (Chapadmalal, Buenos Aires)

Amarillo dorado verdoso claro y brillante, su nariz es intensa y sugerente al evocar maíz blanco fresco, duraznos blancos, algo de miel y cera de abejas y un leve matiz cítrico. En boca, con cierto cuerpo y textura levemente untuosa, ofrece

sabores que retoman su aroma insistiendo en fruta blanca con trasfondo cítrico discreto, final largo y gusto a durazo ácido. Hermoso y diáfano vino para beber con delectación, que a ciegas parece más un Chardonnay o Viognier que un Sauvignon Blanc.

\$ 230



Elementos

4

• **Lagarde Semillon 2015** / Lagarde (Luján de Cuyo, Mendoza)

De color amarillo verdoso brillante, es de entrega aromática intensa y compleja que auna fruta blanca, miel y un dejo de vino tardío. En fase gustativa ofrece bastante volumen con cierto cariz untuoso y llena bien al



paladar con rica substancia frutada algo cítrica, buena acidez y un largo final, tras lo que deja un recuerdo de manzanas verdes. Un gran blanco, expresivo y elegante, enamorado de los sentidos. Sin crianza, hay 3.966 botellas de este Semillon de gran alcurmia.

\$ 260

5

• **Luigi Bosca Las Compuertas Riesling 2015** / (Mayor Drummond, Mendoza)

Amarillo dorado verdoso claro y brillante, es límpido e intenso en su fraseo aromático de fruta blanca con leve trasfondo mineral bituminoso. En boca, con bastante cuerpo, desde el ataque revela un fuerte carácter en su ligerísima aguja: una diminuta granulosidad que le brinda relieve táctil y acompaña a su vibrante acidez y su sabor intensamente frutado que tiene algo de pomelo, de papaya y de pelón con trasfondo mineral de caliza, largo más de la cuenta y con gustillo a pelón algo verde y ácido. Sin crianza, es un espléndido Riesling de soberbia materia y prodigioso efecto.



\$ 340

6

• **Miras Joven Pinot Salvaje 2016** / Marcelo Miras (General Roca, Río Negro)

De color amarillo muy claro con tinte cobrizo y brillante, es de aroma muy intenso y complejo que arrebató al olfato con flashes aromáticos de pipí de chat, sudor humano, cítricos y algo de gengibre fresco. En el paladar es de cierto cuerpo y un ataque ácido que perdura,



con intenso sabor a pomelo complementado con otras fracciones de su aroma, bien largo y de regusto a un mix de cítricos con largo timbre ácido y leve punto de amargor que lo realza. Este Pinot Noir cofermentado con Sauvignon Blanc y sin crianza, elaborado en 2.400 botellas, es un intrépido e inusual vino de alto perfil sensorial, que no pasa desapercibido.

\$ 242

LAS NOVEDADES DEL MES

• **Familia Bianchi Brut Nature / Casa Bianchi** (San Rafael, Mendoza)

Amarillo dorado claro, con burbuja finísima y abundante. Intenso y complejo, su aroma amalgama levadura y fruta con cierta sospecha

de madera por un timbre láctico y avainillado. En boca despliega una mousse muy delicada y rico sabor que recuerda al Pandoro navideño por sus ribetes mantecosos y levaduras, con buena acidez, buen largo y gustillo al tono. Elaborado con método tradicional,

es elegante es decir austero como debe ser un gran espumante, de aquellos para descorchar en grandes ocasiones.

\$ 350



• **Salentein Brut Rosé / Salentein** (Valle de Uco, Mendoza)

De color rosado salmón con burbuja muy fina, es de rico aroma a cereza, frutillas, frambuesas y

algo de flores. En boca desarrolla una mousse blanda y delicada, con un sabor que retoma su aroma subrayando las frutillas y frambuesas, con carácter bastante seco y buena acidez, largo todo lo necesario y con un postgusto frutado en rojo que

tarda en disiparse. Todo Pinot Noir, elaborado con método Charmat, es un espumante simpático y versátil, de los que siempre es prudente tener una botella en frío.

\$ 198

