

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los 12 mejores assemblages

En la enología francesa blend, corte o mezcla se dice assemblage, y es la regla basal del vino, casi siempre de varias cepas: a los franceses no les importa mucho saber qué variedades componen un gran vino.



POR DIEGO BIGONGIARI

desde lo natural y tradicional: es un poco tonto plantar un viñedo de una sola variedad. Lo habitual (también

en Argentina, desde la segunda mitad del siglo XIX) era tener un encepado de dos, tres o más cepas tintas y algunas blancas: no apostar todo a una sola variedad. Las uvas podían cosecharse juntas o separadas y cofermentar; por ejemplo un poco de Semillon con Malbec y otras tintas. Nadie, hasta unas décadas, prestaba mucha atención a las cepas que componían un vino. Salvo alguna excepcionalidad francesa como el Pétrus (todo Merlot), la varietalidad surgió en los años 70 en California,

Australia, Sudáfrica, Chile y Argentina. Tanto para hacer grandes cantidades de vino común como para hacer pequeñas cantidades de vino excepcional, la paleta de colores, aromas, sabores y consistencias que ofrecen las distintas variedades hace que el corte, mezcla, blend o assemblage sea tan necesario como los colores en la pintura o las notas en la música.

Para saber más del tema, conversé con Eduardo López, directivo de una bodega familiar con más que

1

• **Alma Negra 2011** / Ernesto Catena Vineyards (Vistaflores, Valle de Uco)

Violeta oscuro brillante, es de aroma cálido y complejo que alterna aromas tostados, animales, cárnicos, frutados y achocolatados. En fase gustativa despliega buen volumen con taninos presentes pero al tono de su porte, de copiosa materia sávida algo pastosa que retoma esa complejidad de aromas introduciendo además un sesgo frutado de frambuesas, con buen largo y gustillo aframbuesado. Misterioso en su composición, es un vino copioso y polifacético, para beber con delectación y atención a sus detalles.

\$385



secular experiencia en la materia, quien me dijo “al blend en Argentina en los últimos tiempos lo han dejado un poco como algo menor, pero es un arte y los grandes vinos franceses, españoles e italianos son blend. Y a nadie le interesa saber qué variedades los componen”. En el caso de sus vinos de alta gama, Montchenot y Chateaux Vieux, tienen una fórmula que incluye no sólo las variedades que los componen y los porcentajes de cada uno, sino también la procedencia de las

uvas: para estos vinos sólo usan fruta de sus propios viñedos y determinadas parcelas. En López, los vinos de cada variedad fermentan por separado y maduran en grandes toneles de roble, cada uno dedicado a una cepa: al momento de hacer el blend (en muestras de laboratorio) el equipo enológico dirigido por Carlos López y Omar Panella (hijo de Carlos Panella, enólogo de la casa durante 40 años y hoy consultor) decide cuál partida de vino usar de cada variedad. El objetivo es que tanto los Montchenot como los Chateaux Vieux mantengan su perfil sensorial en cada cosecha: en los primeros la fórmula es Cabernet Sauvignon con bastante Merlot y un poco de Malbec, mientras que en los segundos en vez de Malbec hay Pinot Noir. Eduardo López dice “el 85% del corte del Montchenot y el Chateaux Vieux es similar, pero son vinos totalmente distintos”. Eventualmente, comenta, se puede utilizar hasta un 10% de vinos de otra cosecha, anterior o posterior a la que indica la etiqueta: siempre con el propósito de lograr el mismo perfil sensorial en cada añada. La mezcla, que puede llegar a ser de 200.000 litros, se hace en piletas y luego el blend vuelve a toneles para amalgamarse y queda allí un tiempo variable, en torno a los 6 meses. El mismo concepto lo

En Argentina, en los últimos tiempos han dejado al blend como algo menor. Los grandes vinos franceses, españoles e italianos son blend.

aplican al vino de corte más económico de la casa, Vasco Viejo: lo único que cambia es la calidad de las uvas. En cuanto a las cepas, Eduardo López atribuye distintas cualidades a cada una: “el Cabernet contribuye con la estructura, el Malbec aporta la fruta y el Merlot la suavidad y elegancia”.

Esta selección de los mejores assemblages se basa en mi cata a ciegas para mi guía Austral Spectator 2016. Cosa curiosa, todos ellos son del norte mendocino.



2

• **Chateau Vieux Gran Reserva 2007** / López (Maipú, Mendoza)

De color “caoba López” brillante, al olfato ofrece un bouquet de vino de tonel con hojarasca y hongos, también algo de cuero y libros viejos. En boca es de cuerpo algo más que medio y de paso muy terso gracias a sus taninos integrados y sin embargo presentes, con rico sabor a hongos y frutas finas en conserva además de matices terrosos que se estiran en el gustillo, tras un final largo. Corte de Cabernet Sauvignon con Merlot y Pinot Noir y de larga crianza en tonel, es un vino inusual y suntuoso, de una elegancia que no está al alcance de todos, salvo en su precio.

\$ 190

5

• **Fond De Cave Gran Reserva Blend 2012** / Trapiche (Maipú, Mendoza)

Casi negro y muy brillante en la copa, al olisquearlo se revela intenso y complejo en sus registros florales, vegetales, frutados y de crianza, en buen concierto. En boca es de ataque dulce y floral de violetas, con gran volumen y taninos acordes a su estatura, inundante del paladar con su delicioso sabor de violetas, jarabe de frambuesas y especias del roble, muy largo y de gustillo a ensalada de bayas del bosque. Compuesto por Malbec con Cabernet Sauvignon y aportes de Cabernet Franc y Tannat, criado 18 meses en barrica, son 8.900 botellas de vino exuberante y lleno de sí, que deja pasmado al paladar.



\$ 322

3

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

Violeta bien oscuro y brillante, es de nariz gorda y compleja donde prima un floral de violetas. En boca es de buen cuerpo y desde el ataque retoma su carácter floral, desplegando una trama tánica importante pero integrada y con sabor que suma a las violetas, fruta rojinegra y vainilla del roble en un efecto goloso y contundente, de mucho largo

\$ 950



y gran recuerdo avainillado. Elaborado en 3.600 botellas con Malbec y Cabernet Sauvignon con un toque de Petit Verdot y una crianza de 20 meses en roble nuevo francés, es un vinazo estilado a la moda de la alta gama y de gran materia y soberbia elocuencia, difícil de no gustar.

4

• **Familia Blanco Blend 2013** / Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

Violeta casi negro y brillante, es de aroma intenso, con eje tostado pero original en su nota de yesca o fósforo quemado. En boca procede caudaloso, con taninos

presentes pero integrados y materia algo pastosa que sabe a pimientos grillados, bien largo y de gustillo a dulce de tomate con cierta mineralidad. Mitad Malbec mitad Bonarda, son 1.200 botellas de un vino de mucha personalidad y estilo interesante.

\$ 500

6

• **Henry Gran Guarda N°1 2010** / Lagarde (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro y brillante que tiñe la copa, es de gran calibre aromático con sus jarabes de fruta y tostados y especiados del roble. En el paladar despliega buen cuerpo, con una trama tánica importante



pero integrada y un intenso sabor a mermelada de tomates aderezada con especias del roble, muy largo y de regusto a mermelada de tomates con vainilla. Compuesto por partes casi iguales de Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot y Cabernet Franc con una crianza de 24 meses en barricas de primer uso, son 11.590 botellas.

\$ 1.080

7

• **Las Perdices Tinamú 2011** / Las Perdices (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, en nariz es intenso y atractivo con algo de corteza quemada y fósforo, mineral de yesca y pólvora. En boca es de buen volumen y taninos maduros bien engarzados, con mucho jugo

algo pastoso por su materia sólida y sabor a pimientos asados, muy largo y de regusto donde aflora la vainilla del roble. Hecho de Malbec con Cabernet Franc y fracciones de Petit Verdot y Tannat, criado dos años en barricas en su mayoría de roble francés pero también americano, son 4.000 botellas de un espléndido vino.

\$ 690

8

• **Montchenot Gran Reserva 2004** / López (Maipú, Mendoza)

De color “caoba López” brillante, su aroma de media intensidad es un bouquet donde prima la hojarasca, el sotobosque y algo de hongos. En fase palatal procede con buen caudal pero sin excesivo

peso y desde el ataque sorprende y cautiva por su tersura de gran vino añejo. Mezcla de Cabernet Sauvignon con Merlot y Malbec criados largamente en tonel, más que un vino es la singularidad de un astro que brilla con luz propia.

\$ 270

10

• **Séptima Gran Reserva 2012** / Séptima (Agrelo, Mendoza)

Negro y brillante a la vista, en olfato es elegante y complejo en su fraseo herbáceo, vegetal, frutado y de una crianza aristocrática, sin demasiado énfasis. En boca se ofrece con gran cuerpo aunque sin pesadez: es vino de trocha ancha, viril y contundente, con taninos



acordes, acidez acertada y una inmensa sapidez donde la lengua bucea en sabores cambiantes, con un final interminable, ciruelas, violetas y la crianza. Con crianza de 18 meses en barrica, estas 84.000 botellas contienen un vinazo ecuestre y monumental. Se lo encuentra también en un estuche de cata vertical con las cosechas 2011, 2012 y 2013.

\$ 600

11

• **Structura Ultra Rare Barrels 2011** / Navarro Correas (Agrelo, Mendoza)

De color casi negro y brillante, es de aroma complejo y hondo, con torrefacto y café, especiados del roble y más. De gran caudal pero muy fluido si bien sus taninos están presentes y activos, es de intrigante y complejo sabor que retoma el café y el torrefacto en un sustrato de fruta roja, de gran persistencia y delicioso gustillo a frambuesas en vainilla. Blend de Malbec con Cabernet sauvigno y un poquito de Franc y Merlot con crianza de 2 años en barricas nuevas de roble francés del que hicieron 16.000 botellas.



\$ 600

12

• **Tapiz Reserve Selección de Barrica 2011** / Tapiz-Fincas Patagónicas (Agrelo, Mendoza)

A la vista luce violeta profundo y brillante y tiñe la copa. Al olfato resulta intenso, cargado de violetas. Y en boca es pleno y caudaloso, con taninos activos pero adecuados a su envergadura y bien dispuestos a madurar, de delicioso sabor a violetas y vainilla, bien largo y de gustillo avainillado, algo láctico. Su fórmula contiene Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Syrah con una crianza de 18 meses en roble francés de primer uso: son 12.000 botellas.



\$ 282

9

• **Quimera 2013** / Achával Ferrer (Perdriel, Mendoza)

En la copa es violeta casi negro y brillante. Revela un intenso aroma floral y frutado, y en boca despliega buen caudal, pleno y jugoso, con sabor a frutas finas mixturadas con violetas y vainilla de roble. Es Malbec, Cabernet Franc, Merlot y Cabernet Sauvignon con crianza de 12 meses en barricas francesas nuevas. Se hicieron 45.000 botellas.

\$700



NOVEDADES DEL MES

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

De color amarillo con tinte verdoso, es de inusual intensidad y complejidad aromática: hay miel, fruta blanca y un vaporcito de Botrytis. En boca es de una acidez vibrante que enhebra su recorrido, rico sabor de duraznos blancos, pelones y otra fruta blanca.

\$208



• **Escorihuela Gascón Cabernet Franc 2015** / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

De brillante color violeta oscuro, produce una bella sensación tibia y acolchada de frambuesas y otras frutas rojas en la nariz. Cargado de sabor frutado que se manifiesta desde el ataque.

\$230

