

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

# Los **12** mejores del arte de mezclar vinos

Corte o mezcla en español, blend en inglés, assemblage en francés: un vino resultado de mezclar diversos vinos, de distintas cepas o incluso, de una misma cepa y distintos terruños. Aquí van algunos de los mejores, según la Guía Austral Spectator.



POR DIEGO BIGONGIARI

**C**onversé sobre el arte del mezclar vinos con el experto enólogo José "Pepe" Galante, responsable de enología en la bodega Salentein. En el mundo del vino, todos le conocen por su apodo. Lo primero que le pregunté fue cómo llama él a esto de mezclar vinos y dijo usar la palabra blend. Hacer blends según Pepe es lo más interesante en la vida de un enólogo, lo que más permite expresar el oficio o talento de cada uno. Me

habló con entusiasmo de lo que caracteriza al blend argentino: el Malbec, en tanto que en otros países la base es el Cabernet Sauvignon. Dijo: "el Malbec se caracteriza por esa media boca y la textura de sus taninos, pero a veces le falta longitud y persistencia", y agregó que "los varietales son como los condimentos que ayudan a la expresión del corte. El Cabernet Sauvignon aporta taninos, el Petit Verdot da un final de boca muy atractivo y aromas de blueberry, el Cabernet Franc suma una nota aromática muy elegante". Además, "el Syrah es un buen complemento del Malbec porque no interfiere con sus características, lo mismo que la Bonarda, se lleva muy bien con el Malbec,

lo ayuda en el medio de boca. Y el Merlot ayuda en nariz y aporta en el medio de boca". Galante remarca que con los Cabernet y el Merlot, al sumarlos al Malbec (que no contiene piracinas) hay que ser muy prudentes porque estas moléculas son muy dominantes aromáticamente y pueden tapar con notas de pimienta al frutado del Malbec, que son moléculas tioladas.

Lo increíble de este arte es que apenas un 2, 3 o 5 por ciento de –por ejemplo– Petit Verdot puede cambiar sensiblemente a un Malbec. Pepe Galante (que no cree en las recetas fijas, sino que adecúa los porcentajes cada año según las características de cada vino) dice que él hace los cortes en esta época, entre agosto y septiembre, cuando los vinos ya pasaron en barrica "el invierno, que limpia mucho a los vinos". Y que hacer un corte puede tomarle una o dos semanas de trabajo: él lo hace sólo de mañana antes del almuerzo, con los sentidos limpios y despiertos. Toma muestras de los varios lotes y primero hace "cortecitos de 100 centímetros cúbicos, para probar e ir viendo qué pasa si aumento o disminuyo cada porcentaje. Suelo preparar unas diez muestras. A veces pasás todo un día explorando un camino y no te convence". Cuando Galante obtiene lo que busca, se vacían las barricas y los vinos se mezclan en un tanque, se lavan las barricas y el corte vuelve a ellas: "el tiempo de crianza varía según los años, vinos más estructurados necesitan más tiempo, vas probando hasta que hay buen equilibrio. No suele ocurrir, pero a veces antes de embotellar hay que hacer alguna pequeña corrección, por ejemplo agregar uno por ciento más de Petit Verdot".

También es un blend el corte de vinos de una misma cepa pero distintas procedencias: Pepe aclara que esto es más interesante con el Malbec ya que es una variedad muy sensible a los cambios de terruño, en tanto que el Cabernet Sauvignon no lo es tanto. Así, para sus Malbec hace cortes con vinos de Gualtallary, Altamira, Chacayes y otras zonas del Valle de Uco, donde está la bodega Salentein.



• **El blend top de José "Pepe" Galante:** Numina Spirit Vineyard Gran Corte 2014

Violeta negruzco y brillante, resulta parco en nariz con un aroma que evoca fruta y tostado de roble. Pega un salto en boca, con buen cuerpo y taninos integrados, entregando un rico sabor de cassis y arándanos espolvoreados con cierto



roble tostado, de final largo y gustillo a golosinas de cassis y vainilla. Esta cosecha fueron 49 mil botellas de un corte de Malbec, Merlot, ambos Cabernet y Petit Verdot con 16 meses de crianza: un vino de boca pródiga y muy gustosa, que se bebe con mayor gusto.

\$655

LOS 12 MEJORES BLENDS

1

• **Arnaldo B. Gran Reserva 2012 / Etchart (Cafayate, Salta)**

Violeta bien oscuro y brillante, con cierta intensidad adopta la vía del roble tostado pero sugiere otras dimensiones aromáticas, frutadas y vegetales. En el paladar es de gran caudal si bien procede con fluidez ya que sus taninos son armónicos, entregando un rico y complejo sabor que contiene ciruelas, tomates, corteza y balsámicos, con final largo y gustillo a corteza y tierra. Corte de Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat con 15 meses en barricas de roble francés, es un vino de gran desempeño, de aquellos que cabe beber con atención, atendiendo a su complejidad. En el mercado se encuentra ya la cosecha 2013.



\$686

4

• **Cheval des Andes 2012 / Terrazas de los Andes (Vistalba, Mendoza)**

Rojo violáceo oscuro y brillante, como buen grand cru es de aroma algo replegado en sí mismo pero con sospecha de mucha complejidad. En boca resulta de buen volumen y muy redondo gracias a sus

2

• **Carinae Cuvée Brigitte 2014 / Carinae (Cruz de Piedra, Mendoza)**

De color rojo violáceo oscuro y brillante, es un tanto moderado en su dimensión aromática que orbita en torno al frutado y el vegetal. Pero levanta vuelo en boca, con cuerpo más que medio y taninos activos pero de buena calidad, de rico sabor que auna el frutado rojo a un vegetal de tomate y pimientos salseados, con final largo



cuanto basta y regusto a un extracto de tomates ácido. Corte de Malbec con Cabernet Sauvignon y Syrah con 8 meses de crianza en barrica, es un vino desprovisto de barroquismos pero de gran materia y talante viril que va derecho al punto del buen beber, sin vueltas y a un precio más que razonable.



\$190

3

• **Críos Red Blend 2015 / Susana Balbo Wines (Agrelo, Mendoza)**

Rojo violáceo, su buena intensidad aromática expresa fruta roja y roble tostado. En boca es de cuerpo medio y fluye fácilmente gracias a sus taninos armónicos, con sabor pleno que retoma su aroma expresando fruta y tostaditos dulzones y especiados de roble, con buen largo y gustillo a ciruelas con pimienta. Blend de ambos Cabernet con Malbec y Merlot criado 8 meses en barricas y elaborado en 72 mil botellas, es un vino de muy

buen carácter, sin barroquismos ni floripondios: un súper vino de mesa, gran dominguero de asado.



\$190



\$1.440

5

• **Familia Cecchin Vino Orgánico Blend Selección de Familia 2009 / Familia Cecchin (Maipú, Mendoza)**

Rojo azulado con indicio de evolución, su aroma es de media intensidad y buena complejidad que mixtura registros frutados, balsámicos y medicinales. En boca es de cuerpo medio y fluye gratamente sobre taninos ya maduros, con sabor complejo y agradable que suma a las notas aromáticas un timbre amermelado que perdura en el regusto, tras un largo final. Corte de Malbec con Cabernet Sauvignon sin crianza, es un vino de buena complejidad sin desmedro de su placentera bebibilidad, para beber con mayor gusto y atención. Y buena demostración de que se puede lograr vinos gratos y complejos sin usar barricas.



\$240



6

• **Gaia Red Blend 2013 / Domaine Bousquet (Tupungato, Valle de Uco)**

Casi negro y brillante a la vista, en nariz es de cierta intensidad que emana trazos frutados, tostados, de pimienta y balsámicos en intrigante sucesión. La boca es de bastante volumen, con taninos en vías de integrarse y bueno y complejo sabor algo dulzón que se resiste a una definición sencilla pues auna frutado y empireumático, balsámico y vegetal, con buen largo y gustillo a tomate en salsa y mermelada. Corte de Malbec con Cabernet Sauvignon y Syrah criado por 10 meses en barricas, es un vino de copiosa materia, quizá un tanto sucroso pero intenso y expresivo, de seguro efecto.



\$329



8

• **Petit Bo Bó Blend 2013 / Trapezio (Agrelo, Mendoza)**

Rojo azulado algo claro y brillante, es de cierta intensidad aromática con un perfil agradable de mermeladas y jaleas rojas y matices florales y especiados. De buen cuerpo, con taninos activos que se marcan en el

medio de boca, ofrece rico sabor coherente con su aroma y sostenido por una buena crianza, largo todo lo necesario y de gustillo a jalea de frutas finas. Basado en Merlot, Cabernet Franc y Malbec con 12 meses de barrica de

7

• **Montchenot Gran Reserva 2005 / López (Maipú, Mendoza)**

Rojo caoba evolucionado y brillante, posee un intenso y curioso bouquet de hongos y carne de embutidos. Su boca es de cuerpo medio, terso al paso ya que sus taninos están maduros y entrega un sabor algo dulzón que une cierta mermelada de tomate a un registro cárnico (¿leberwurst?) con final bastante largo y gustillo entre amermelado de tomate y cárnico. Corte de Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec con crianza en tonel, es un vino del todo inusual por su estilo y sus sabores, que despertará intriga en quienes deseen alejarse de lo habitual en el mercado. En el mercado se encuentra ya la cosecha 2006.



\$370



\$425

9

**• Pyros Special Blend 2012 /**  
Pyros Wines (Valle de Pedernal,  
San Juan)



Violeta rojizo oscuro y brillante, es de aroma moderado en intensidad pero muy agradable: evoca cortezas, savias y substancias vegetales. En boca es de buen caudal, con taninos en vías de integrarse y desde el ataque revela una acidez marcada en la que se acaballa un intenso sabor frutado de frambuesas y grosellas, con final largo y gustillo a bayas ácidas y roble de crianza subyacente. Inusual e interesante, este blend de Malbec con

Syrah y Cabernet Sauvignon criado 20 meses en barricas y editado en 20 mil botellas es un vino que no halaga a los sentidos en el modo archisabido, sino que recorre su propio camino.

\$890

**LAS NOVEDADES  
DEL MES**



**• Fuego Negro Syrah 2016 /**  
Casa Montes (San Juan, San Juan)

Rojo azulado oscuro, es de nariz potente y enfocada en la mermelada de frutos rojos y negros. En boca es de cuerpo más que medio pero de gran fluidez ya que sus taninos, bien que presentes, son maduros y están bien integrados, con buena

\$115

10

**• Rincón Famoso 2011 / López**  
(Maipú, Mendoza)

Rojo caoba evolucionado y brillante, es de cierta intensidad aromática que entrega un bouquet de hojarasca algo frutado. Al paladar resulta de cuerpo medio y terso paso gracias a sus taninos sedosos, con rico sabor a mermelada de frutillas sazonada muy

\$150



discretamente con especias y balsámicos, bien largo y de gustillo al tono. Corte de Sangiovese, Merlot y Malbec con crianza en tonel, es un vino elegante e inusual de cuño propio, que toma vuelo en boca. Y de gran relación calidad-precio.

11

**• Tapiz Reserve Selección de Barricas 2012 /**  
(Agrelo, Mendoza)

Casi negro y brillante, es de aroma intenso y complejo que enhebra fruta, yesca, sangre y costra de pan. Su boca es de gran caudal, con taninos activos que marcan el final y buen sabor a mermelada de tomate y su fondo de olla, bastante largo y de gustillo al tono. Un vino de copiosa materia y bastante estructura que estaba un poco brioso al tiempo de catarlo pero que ya debería haberse asentado y tiene temple para una guarda de varios años.

\$465



12

**• Ventania Blend 2014 /**  
Saldungaray (Saldungaray, Buenos Aires)

Rojo violáceo evolucionado, es de intenso y sugerente bouquet de cassis y ahumado. En boca es de cuerpo algo más que medio, con taninos presentes pero armónicos, con un rico sabor que recuerda un jarabe para la tos, buen largo y gustillo ahumado. Estas 8.000 botellas contienen un vino (con aporte de roble con chips) muy interesante en su expresión que discurre por andariveles inusuales, para beber algo distinto, a muy buen precio. Y de un terruño nuevo, al pie de la Sierra de la Ventana.

\$120

