

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

# Las claves del buen blanco

El calor pide frescor y hay pocas cepas que ofrezcan más frescura que el Torrontés y el Sauvignon: aquí vá una selección de los seis mejores de cada variedad basada en mi cata a ciegas para la Guía de los 500 Vinos de Argentina “Que Vale La Pena Beber”, edición 2016.

**CAFAYATE.** Paisaje de Salta, una de las zonas más destacadas del Torrontés en nuestro país.



Por DIEGO BIGONGIARI

**P**ara saber algunas claves del cultivo y vinificación del Torrontés entrevisté al enólogo Fa-

bián Valenzuela de la bodega Tapiz. Lo primero que me comentó

es que para esta variedad prefiere el cultivo en forma de parral, que protege más a las uvas del sol que el espaldero, “así la uva es más fresca, no se quema. Cuando tiene mucha exposición al sol, la piel termina produciendo sabores amargos, más de los que por sí ya tiene la variedad”. En cuanto a la cosecha, prefiere hacer tres sucesivas a lo largo de 10 a 15 días: la primera, más verde, para obtener los sabores cítricos; unos días más

tarde otra cosecha para lograr los sabores florales y por último, una pequeña cosecha (no más del 10% del total) más madura, que entrega esos sabores que los enólogos llaman terpénicos y traducido a lenguaje común son los amoscateados, de la uva Moscatel. A las tres cosechas, Valenzuela las vinifica por separado, con levaduras seleccionadas para variedades blancas aromáticas, fermentando a baja temperatura (unos 14 grados) para

**Para Valenzuela, los Torrontés de Mendoza pueden ser tan buenos como los de La Rioja y Salta.**

lograr que se produzca más glicerol, que da untuosidad y cuerpo al vino. También hace un trabajo con las borras en los tanques, que se remueven para que estos restos de levaduras entreguen más aromas

al vino. Una vez terminadas las fermentaciones, hace el corte de las tres cosechas. En el Torrontés no usa nada de roble ni tampoco hace fermentación maloláctica. Ni agrega anhídrido carbónico:

con el que naturalmente produce la fermentación alcanza para darle cierta aguja carbónica. En opinión del enólogo de Tapiz, el Torrontés no debe tener más de 13 o 13,5° de alcohol y no menos de 4 ni más de 6 gramos de azúcar residual por litro. Y a su criterio, los Torrontés de Mendoza pueden ser tan buenos como los de La Rioja y Salta, y superiores a los de San Juan, que son más amoscateados.



## Los 6 mejores Torrontés

**1**

• **Carinae Harmonie Torrontés 2014** / Carinae (Cruz de Piedra, Mendoza)

Amarillo pálido y brillante, es de aroma muy sugerente a talco de flores de azahar. En boca ofrece un cuerpo untuoso y abundante, con gustosísimo sabor de ananá y flores de limonero acompañados por el justo punto de amargor, persistente y con regusto de ananá. Un Torrontés de gran simpatía, jugoso y fresco, veraniego como pocos.

**\$150**



**2**

• **Laborum Single Vineyard Finca El Retiro Torrontés 2015** / El Porvenir de Cafayate (Cafayate, Salta)

De color amarillo pajizo verdoso, es de aroma intenso y agradable que recuerda a duraznos blancos, fruta enlatada y cítricos. En boca procede con cierto volumen y untuosidad, prodigando un sabor algo dulzón pero con buen contrapunto ácido y un nítido ananá, de buen largo y regusto a caramelo de ananá. Femenino y seductor, es un Torrontés sonriente y simpático que se bebe con mayor gusto.

**\$ 122**

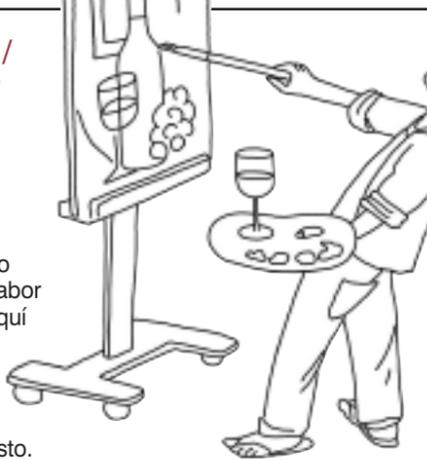


**3**

• **Petite Fleur Torrontés 2013** / Monteviejo (Vistaflores, Mendoza)

De color amarillo dorado claro y brillante, en el olfato es intenso y sugerente, con fruta blanca abrigada y sus almibares, además de matices cítricos y florales. En el paladar ofrece cierto volumen y untuosidad, con rico sabor a limones en conserva a la marroquí y un amarguito que aporta carácter, bastante largo y de gustillo alimonado. Un vino de muy buen ser en nariz y estar en boca, que se bebe con mayor gusto.

**\$122**



**4**

• **Quara Viña La Esperanza Single Vineyard Torrontés 2013** / Finca Quara (Cafayate, Salta)

Amarillo claro y brillante a la vista, en el olfato entrega buenas intensidades de azahar, miel y ananá, fragante y sugerente. En el paladar es de cierto volumen y muy redondo en su dinámica, con buen filo ácido y un rico sabor que acentúa los cítricos con un amarguito elegante, largo y de regusto a pétalos de flor de limón. Un bello Torrontés, de gran carácter, que fermentó en barricas nuevas de roble francés y pasó ocho meses en contacto con sus borras.

**\$170**



**5**

• **Taymente Torrontés 2014** / Huarpe Wines (Agrelo, Mendoza)

Amarillo pálido y brillante, es de aroma intenso y diáfano a flores de azahar y jazmín, con cáscara de cítricos. En boca ataca seco y procede algo untuoso, con una acidez que trina como un pajarito alegrándolo, y delicioso sabor floral y cítrico apoyado en un amargor que le otorga distinción, largo más de la cuenta y con gustillo cítrico y astringente. Un Torrontés tónico y estimulante, de grandioso beber.

**\$140**

**6**

• **Zuccardi Serie A Torrontés 2014** / Familia Zuccardi (Maipú, Mendoza)

Visualmente es amarillo cobrizo muy claro y brillante y en nariz ofrece una linda sensación floral de azahar y jazmín. Es de buen volumen, con cierta aguja carbónica y gran intensidad de sabor a flores cítricas, con un amarguito que marca su largo final y gustillo floral. Muy expresivo Torrontés.

**\$ 153**

## LAS CLAVES DEL BUEN SAUVIGNON BLANC

**E**l Sauvignon Blanc, aún más que el Torrontés, tiene sus claves tanto en el viñedo como en la bodega: es, de las cepas blancas, la más exigente en cuanto a los cuidados que requiere: "hay que estarle encima y cuidarla igual o más que el Pinot Noir, las 24 horas" dice Fabián Valenzuela. Y me explicó que las "ventanas" de los aromas de la variedad son mucho más breves que en otras cepas: pueden durar apenas un par de días y disiparse o tramutarse en otros sabores. Así, también con el Sauvignon en Tapiz hacen tres cosechas: la primera, con glucosa que dará apenas 11° de alcohol, es para obtener los sabores vegetales de ruda, pasto cortado y ese pipí de chat o pis de gato tan característico de esta cepa, que es una molécula llamada 4-metoxi-2-metil-2-mercapto butano. Poco después, siempre probando las uvas del viñedo día a día, se hace una segunda cosecha para lograr los sabores más delicados de la cepa, que son los cítricos (pomelo blanco y rosado): estas moléculas, llamadas tioles, son

fotosensibles y evolucionan con gran rapidez en poco tiempo. La última cosecha, más madura y azucarada (que dará un vino de hasta 14°) aporta sabores más tropicales, de ananá y compota. Las tres cosechas también se fermentan por separado y con levaduras especiales para Sauvignon Blanc que acentúan las notas cítricas y vegetales. Y la fermentación procede muy lentamente, a apenas 10° o 12° de temperatura, para obtener la mayor cantidad posible de glicerina. Aquí también se trabaja con las borras para extraer más aromas y sabores y finalmente se hace el corte de los tres vinos, siempre sin roble ni fermentación maloláctica y con especial cuidado que no haya contacto con el oxígeno: usan una prensa neumática especial para vinos blancos que trabaja en atmósfera inerte de nitrógeno. El amarguito de la variedad a Valenzuela no le preocupa: lo considera característico del Sauvignon. En cambio, dice que hay que tener cuidado con el pipí de chat, que si es muy marcado es repugnante. A su criterio, el Sauvignon debe quedar con no más de 13,8° de alcohol

y no más de 5 gramos de azúcar residual por litro. Y tampoco nada de agregar anhídrido carbónico, sólo el que naturalmente produce la fermentación. A su juicio, las mejores expresiones se logran con uvas de las zonas más altas y frescas y en los años un poco nublados; con mucho sol o en zonas más bajas, los Sauvignon pierden sus cítricos y toman sabores más tropicales. Tanto en esta cepa como en el Torrontés, en los terruños argentinos hay que corregir la acidez con un aporte de ácido tartárico.



## Los 6 mejores Sauvignon Blanc

**1**

• **Doña Paula Estate Sauvignon Blanc 2015** / Doña Paula (Ugarteche, Mendoza)

Amarillo pajizo claro y brillante, es de perfume intenso y envolvente a fruta blanca y cítrica con un leve pipí de chat. Tiene bastante cuerpo y una textura untuosa en contrapunto con una leve aguja carbónica y su acidez cítrica, de rico sabor a ananá y limón, bien largo y con regusto a caramelo de ananá. Vibrante, intenso y radical.

**\$150**

**2**

• **Mairena Sauvignon Blanc 2015** / Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

A la vista es amarillo dorado claro y brillante y en el olfato es intenso y agradable en su entrega de fruta blanca y sus almibares, durazno y ananá enlatados. En el paladar avanza con buen volumen, acidez al punto y sabor a ananá y cítricos, con buen largo y gustillo a cáscara de pomelo, en sutil punto de amargor. Un Sauvignon ágil y refrescante, que se bebe con el mayor de los gustos.

**\$110**



## Elementos

3

• **MV Sauvignon Blanc 2015**  
/ Mendoza Vineyards (Godoy Cruz, Mendoza)

En la copa luce amarillo verdoso muy claro, brillante. En nariz es de buena intensidad que trasuda jazmín y magnolia, ananá y algún cítrico. Y en boca ofrece cierto volumen y untuosidad, llenando al paladar con rico e intenso sabor donde prima el ananá con flores blancas, de buen largo y gustillo a caramelo ácido de ananá. Un muy logrado vino, simpático y locuaz, difícil de no gustar. También, por su gran relación calidad-precio.



\$85

4

• **Pulenta Estate VI Sauvignon Blanc 2015**  
/ Pulenta Estate (Alto Agrelo, Mendoza)

De color amarillo pajizo y brillante, es de aroma intenso primero a pomelo y después a almíbar y

sudor. En boca avanza con cierto cuerpo y rico sabor cítrico de limón, bergamota y pomelo, con leve aguja carbónica que le imprime relieve, buen filo ácido y persistencia.

\$145

5

• **Tapiz Sauvignon Blanc 2015**  
/ Tapiz (Agrelo, Mendoza)

De color dorado verdoso muy claro y brillante, propone un aroma intenso marcado por el pipí de chat y cierto sudor humano. En boca tiene una

leve aguja carbónica que lo anima y cierto volumen. Un hermoso y animado Sauvignon Blanc, chispeante y tropical, óptimo para marisquear a orillas del mar.

\$123



6

• **Trumpeter Rutini Wines Sauvignon Blanc 2014**  
/ La Rural (Coquimbito, Mendoza)

De color amarillo pajizo brillante, con aroma de cierta

intensidad floral y frutada cítrica. Adhiere bien al paladar con su materia ácida de sabor cítrico, final largo y gustillo de pomelo.

\$130

## LAS NOVEDADES DEL MES

• **Trivento Golden Reserve Cabernet Franc 2013**  
/ Trivento (Maipú, Mendoza)

A los ojos ya promete buen cuerpo con su color y su peso. Al olfato lo impregna de una gran frutuosidad rojinegra y madura, acompañada por una crianza bien integrada. En boca es amplio y caudaloso, llenador, cargado de sabor a un mixto de frutas negras maduras y pimienta morrón colorado asado, con taninos presentes que no traban su fluidez. Vino de gran carácter pero dúctil, es decir muy fácil de gustar y beber, a pesar de que no hace demagogia palatal.

\$ 350



• **A Rosé is a Rosé is a Rosé 2015**  
/ Luigi Bosca (Mayor Drummond, Mendoza)

Es de color cobre translúcido de sugestiva transparencia. Al olfato lo excita con su amplitud, de la fruta roja a la fruta blanca, rara complejidad en un rosé. De lindo volumen en boca, fresco y redondo, destaca por su textura glicerínica que lo hace envolvente y sus sabores complejos, seco en dulzor y de gran nervio ácido, muy largo para ser un rosado y de regusto a frutillas con limón. Corte de Pinot Gris con Syrah, es un poema de vino a comenzar por su nombre y etiqueta y merece ser bebido solo, pero no a solas.

\$200



• **Nieto Senetiner Gran Cuvée Brut Nature**  
/ Nieto Senetiner (Vistalba, Mendoza)

De color rosa pálido con burbujas pequeñas, en su aroma se entrecruzan de rosas y frutadas de cerezas y frutillas, con un trasfondo de levaduras y cierta sospecha de roble. En boca, la mousse es delicada y plena y deja paso a un intenso sabor de frutas rojas redondeado por un muy bien calibrado aporte de la crianza en barrica, que suma un efecto prospectivo o tridimensional al sabor, bien nutrido por la acidez y al punto en dulzor. Un espléndido Pinot burbujeante, que alegra la vida al beberlo.

\$215

