

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los 6 mejores Torrontés y rosados para el verano



POR DIEGO BIGONGIARI

En la primera edición (2004) de la guía Austral Spectator sólo hubo un Torrontés destacado y comentado, el Críos 2002 de Dominio del Plata. La otra docena de Torrontés catados a ciegas no resultaron significativos. Pero en la edición 2005 hubo varios notables: Etchart Internacional 2003, Et-

chart 1992 (una rareza con aroma y gran boca a los doce años) y Etchart Privado 2003, otra vez el Críos pero 2003, Lo Tengo 2003 de Norton, Finca de Altura 2003 de Lavaque (hoy Finca Quara) y Santa Florentina 2002 de La Riojana. La edición 2006 descubrió el primer Torrontés Top, Origen 2005 de Trapiche. Etchart volvió a sobresalir con los Privado, Ayres de Cafayate y Río de la Plata, todos 2005. Y destacó por tercera cosecha consecutiva el Críos de Susana Balbo. En la edición 2008 hubo otro Torrontés Top, el Tapiz 2006 seguido muy cerca por el Alta Vista Premium de la misma cosecha.

En la edición 2009 apareció el tercer Torrontés Top, Tahuan 2007 de Ernesto Catena; muy buenos resultaron Sur de los Andes, Don David de El Esteco, Cafayate de Etchart y Finca Las Nubes de José Luis Mounier, todos de la misma añada 2007.

La edición 2010 tuvo un cuarto Torrontés Top, Colomé 2008. Muy bien puntuados también Cafayate Reserve 2009, José Luis Mounier 2008 y Quara Barrique Aged Reserva 2006.

No hubo edición 2011 y en la 2012 hubo tres Torrontés Top: José Luis Mounier y Terrazas de los Andes

Al verano hay que acompañarlo con ropa adecuada, ritmo más sosegado y comidas más ligeras. Y en cuanto a los vinos, con aquellos más frescos y chispeantes, como los de esta selección a ciegas de los mejores Torrontés y rosados.

1

• Alpaca 2014 / Finca Quara (Cafayate)

Amarillo verdoso claro y brillante, es de aroma intenso y melifluido de flores cítricas y almíbares de fruta blanca. En boca es de cierto volumen y marcada untuosidad que enguanta la lengua, con sabor a fruta blanca enlatada y un amarguito cítrico que realza su complejidad, bastante largo y de regusto nuevamente cítrico con ese amarguito que perdura. Un Torrontés intenso e inusual, con registros propios de un vino tardío pero sin sucrosidad, para beber algo distinto a lo habitual.



\$190

Reserva ambos 2010 y Lorca Fantasía 2011. En la edición 2013 sólo un Top y era cosecha tardía, el Susana Balbo Late Harvest 2010.

A partir de la edición 2014, al catar en solitario, cambié la forma de seleccionar los Top de manera que siempre hay tres Torrontés Top: entonces fueron Colomé, San Pedro de Yacochuya y Zuccardi Serie A todos 2012. Al año siguiente destacó a Mairena 2013 de Familia Blanco, Quara Viña La Esperanza Single Vineyard 2011 y Zuccardi Serie A 2013.

2

• Cafayate Gran Linaje 2015 / Etchart (Cafayate)

Amarillo verdoso claro y brillante, es de media intensidad aromática en la gama cítrica, con algo de lychee. En boca ofrece cierto cuerpo y bastante untuosidad, con intenso sabor que recobra su aroma insistiendo en el lychee y sumando un fondo de amarguito que añade complejidad, de final bastante largo y regusto al tono de su sabor. Un lindo Torrontés, con carácter y buenas intensidades, sin los lugares comunes de la variedad.



\$230

3

• Cafayate Reserve 2014 / Etchart (Cafayate)

Amarillo pajizo claro y brillante, en nariz recuerda con sus notas tropicales al caramelo de ananá. En boca es de cierto cuerpo un tanto untuoso y despliega rico sabor a caramelo ácido de ananá, con final largo cuanto basta y gustillo acorde. Si bien algo lineal, no contiene los excesos aromáticos de la cepa pero trae consigo buena materia y se bebe sin reservas, con gusto.



\$140

En la última edición 2016 fueron Top otra vez Quara pero 2013, Taymente 2014 de Huarpe y Laborum Single Vineyard Finca El Retiro 2015 de El Porvenir de Cafayate.

En anticipo exclusivo para Fortuna, en la edición 2017 los tres Top son el Críos y el Laborum 2016 y el Piattelli Salta Reserve 2015 seguidos bien de cerca por los otros tres de esta selección.



Elementos

4

• **Críos 2016 /** Dominio del Plata (Agrelo)



Amarillo pajizo muy claro y brillante, es de buena intensidad y fragancia que supura un perfume de flores blancas y cítricos muy sugestivo. En boca es de cierto volumen y presencia untuosa y llena bien al paladar con rico sabor cítrico al que añade un amarguito que aporta complejidad, de buen largo y gustillo cítrico en punto de amargor. Rico Torrontés, de muy buena presencia en nariz y en boca, gratificante.

\$173

5

• **Piattelli Salta Reserve 2015 /** Piattelli Salta (Cafayate)

Amarillo pajizo verdoso, claro y brillante, es de buena intensidad aromática que comunica lychee y almíbares de fruta enlatada, con algo cítrico. En el paladar

es de cierto volumen y textura untuosa, con rico e intenso sabor de lychee acompañado por un sustrato floral que perdura en el gustillo.

\$200



6

• **Susana Balbo Signature 2015 /** Susana Balbo (Valle de Uco)

De color amarillo pajizo muy claro y brillante, en nariz es algo blando pero muy agradable, todo fruta blanca (duraznos, peras) con leves cítricos y florales. En boca



se ofrece con cierto cuerpo untuoso y una refrescante acidez que suscribe un sabor de pelones verdes, con gustillo acorde donde aflora un dejo avainillado. Un vino jovial que se beberá con mayor gusto en los calores estivales.

\$394

Los 6 mejores rosados

Repasando las 13 ediciones de la guía Austral Spectator se constata la evolución de los vinos rosados. En la edición 2004 se destacó uno, en la 2006 hubo tres sobresalientes y luego, en general, fueron dos por año. En la guía 2013 la afirmación cualitativa de los rosados se consolidó con dos top y varios otros de alto puntaje. En los resultados de la edición 2014 resaltó al Alamos

2011, Cafayate 2012 y Melipal 2012, los tres de Malbec y se mantuvo bien posicionado el Merlot de Goyenechea 2012.

El salto es en 2015, cuando se produce la consagración de los rosados de alta calidad: a la cabeza el José Luis Mounier y el Jean Rivier ambos 2014 y el Amalaya 2013, con la revelación del Vuelá 2014 de Pinot Gris de Piedra Negra y otra media docena de muy bu-

nos vinos, entre ellos siempre el Goyenechea Merlot 2013. La última edición 2016 reveló como los tres mejores rosados al Carmela Benegas 2015, al Doña Silvina y al Goyenechea de cosechas 2014. En anticipo exclusivo para Fortuna, la edición 2017 tiene por Top a las cosechas 2016 de Carmela Benegas, Vuelá y Tapiz Alta Colección, seguidos por los otros tres aquí seleccionados.

1

• **Carmela Benegas Cabernet Franc 2016 /** Benegas (Luján de Cuyo)

De color rosado salmón claro y brillante, es de buen vigor aromático que expresa cerezas

envueltas en un matiz floral y levemente cítrico. En boca es de cuerpo ligero, fresco e incisivo desde el ataque, bien seco pero de goloso sabor a caramelo ácido de cereza, con buena duración y



recuerdo acorde a su sabor. Un muy lindo y vivaz rosado, que alegra al paladar con su beber y gustará a quienes los prefieren bien secos.

\$165

2

• **Doña Silvina Rosado Malbec 2015 /** Krontiras (Luján de Cuyo)

Satisface ya desde la vista, con su rosado salmón claro

y brillante. En olfato, con mediana intensidad, sugiere caramelo de cereza y frutilla. En boca fluye con cuerpo ligero, carácter seco y buena acidez,

entregando un sabor a caramelo de cereza que perdura en el gustillo.

\$150

3

• **Gata Flora Pink assemblage 2015 /** Vasija Secreta (Cafayate)

De color cobrizo brillante, en nariz de buena intensidad que expresa un frutado de cerezas acarameladas. En boca entra con cierto dulzor pero buen contrapunto con su acidez

y también cierta untuosidad, llenando bien al paladar con sabor a fruta roja, buena persistencia y gustillo afrutillado ácido. Un lindo rosado, con carácter y vibrancia.

\$160

4

• **Goyenechea Rosé Merlot 2015 /** Goyenechea (Villa Atuel)

A la vista es rosado intenso como el kerosén pero con un aroma superior que con cierta intensidad recuerda fruta roja madura y algo de bollería dulce. En boca, con ataque dulce y cierto volumen untuoso, llena bien con su sabor cargado

de fruta roja y algo de sandía más un buen contrapunto ácido, largo todo lo necesario y de gustillo a sandía. Muy simpático rosado, de estilo propio y llamativa presencia en boca.

\$89



5

• **Tapiz Alta Collection Rosé Malbec 2016 /** Tapiz (Agrelo)

Color piel de cebolla colorada brillante, es de intenso y complejo aroma que expresa fruta roja y algo de tomate en mermelada. En boca es de volumen y untuosidad atípica en un rosado, con buen sabor a mermelada de frutillas y lograda acidez más un amarguito que lo realza y un final largo que deja gustillo amermelado. Un rosé intenso y jugado.

\$265

6

• **Vuelá Edición Especial Rosado Pinot Gris 2016**

Rosado muy claro y brillante, posee una bella e intensa nariz que evoca cerezas con trasfondo floral, de talco de rosas y violetas. En boca es de cuerpo y textura untuosa, con buena acidez y rico sabor de caramelo ácido de cereza y de frutilla, bien largo y de gustillo acorde a su sabor. Magnánimo rosé, para beber con fruición.

\$100

LAS NOVEDADES DEL MES



• **Colección 1310 Block a1 Pinot Noir 2015 /** Finca Ferrer (Valle de Uco)

Color rojo azulado bastante cargado para su variedad, su intenso aroma es un trenzado de fruta roja y tostado de roble. En boca es de cuerpo medio y gran fluidez ya que sus taninos están en vías de integrarse, seco y ácido todo lo

necesario para resaltar un rico sabor de frutillas, arándanos y otras bayas bien entreveradas con los aporte de la crianza, con final largo y un delicioso gustillo acaramelado, con algo de dulce de leche y chocolate con vainilla. Es un Pinot Noir impetuoso y elocuente, de un carácter infrecuente, que se puede beber ya pero también dejar unos años en estiba.

\$ 598

• **El Esteco Old Vines 1958 Criolla 2015 /** El Esteco (Cafayate)

De color rosado brillante, es buena intensidad aromática a frutilla con algo de caramelo. En boca revela sorprendente volumen y cierta untuosidad, con rico sabor de frutilla, bien largo y de regusto a caramelo de frutilla.

Con 14,2% de alcohol, esta partida de 4.000 botellas sin madera (fermentó en huevos de concreto) abre un estupendo camino para la cepa Criolla: un vino ideal para beber al mediodía, en los largos meses de canícula.

\$485



• **Salentein Cuvée Spéciale Extra Brut /** Salentein (Valle de Uco)

Color rosado pálido con burbuja mediana y abundante, produce un intenso y sugestivo aroma de cerezas y frutillas con algo de talco floral. En boca desarrolla una espuma firme, con un recorrido largo subrayado por buena acidez y sabor a frutillas, con regusto a caramelo ácido de cerezas.

\$175

