

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Los 12 mejores Chardonnay

Este vino, rey de las uvas blancas, es el ideal para beber en el verano si se busca fresca y, al mismo tiempo, vinos con cuerpo y complejidad. Con predominancia de colores amarillos, con tonos que van del cobre a los dorados brillantes, y sabores frutados con toques florales.



duración de los taninos. Los rendimientos en el Chardonnay son muy variables y dependen del tipo de vino que se quiere hacer y su precio final: para elaborar vino base de espumante, se pueden cosechar hasta 15 toneladas por hectárea. Pero para los Chardonnay tranquilos de más alta gama, el rendimiento baja a 5 o 6 toneladas por hectárea.

Mayorga me explicó que ellos prensan a los racimos enteros, dejando al mosto con una turbidez que otorga complejidad al vino. Una parte fermenta en barricas a unos 18° de temperatura y otra parte en tanques de acero inoxidable, a 15° o 16°, hasta un mes.

Posiblemente el Chardonnay sea la uva blanca que tiene más levaduras seleccionadas específicas para ella: son varias docenas. En Cadus para esta cepa usan tanto levaduras naturales como seleccionadas, en vinificaciones por separado. Las barricas son todas de roble francés nuevas o de segundo uso, especiales para vino blanco: tienen un grano fino y un tostado más liviano. Tras la fermentación en barrica, el vino se trasiega y se vuelve a llenar esas bordelesas donde lo dejan en crianza unos ocho meses. En esta variedad es muy importante la fermentación maloláctica: una segunda fermentación que (si no se la provoca artificialmente) ocurre en primavera y transforma el ácido málico (sabor de manzana verde) en ácido láctico (sabor a crema o manteca). Según la acidez que haya tenido la



POR DIEGO BIGONGIARI

El enólogo Eruso André Tschelitscheff, maestro de los enólogos californianos, solía decir que el Pinot Noir es una uva blanca disfrazada de tinta y el Chardon-

nay, una uva tinta disfrazada de blanca. Le pregunté al enólogo Santiago Mayorga, responsable de Cadus y Nieto Senetiner junto a Roberto González, qué pensaba de esa aseveración y me dijo: “es una de las variedades más complejas, que puede dar desde vinos frescos y cítricos, sin madera, hasta vinos de mucho cuerpo, maderizados. Entre las blancas es la cepa más compleja y sofisticada. Acepta la guarda y la evolución, tiene mucho

volumen de boca, es jugosa”. La cepa blanca que más se parece al Chardonnay --el Viognier-- según Mayorga “es muy aromática pero unidireccional, tiene buen cuerpo pero menos balance, es más pesado en boca”.

En cuanto al cultivo, Santiago Mayorga me explicó que para el Cadus ellos hacen un seguimiento de la maduración de las uvas en su viñedo de Vistaflora, para determinar los picos de fruta fres-

ca y fruta madura en los cuales cosechan: el primero, en un año normal, ocurre hacia fines de febrero y da uvas con más acento fresco, vegetal y mineral; esta primera cosecha suele ser un tercio del total. A mediados de marzo levantan una segunda cosecha que da uvas con notas más tropicales y más glicerina. Lo que buscan en esta segunda cosecha es que haya “mucho materia prima en la uva” con una piel ya amarilla por la ma-

1

• **Alegoría Gran Reserva 2012**
Navarro Correas (Agrelo, Mendoza)

En la copa luce amarillo dorado verdoso, brillante. En fase olfativa es algo sucinto: sugiere fruta abrigada y miel. En boca entra dulzón, de cuerpo redondo y glicerínico, con buen volumen y rico sabor a fruta blanca fresca y madura, terminando en un final

largo que deja recuerdo de manzanas rojas y verdes, con un atisbo de roble. Correcto y elegante, es un Chardonnay (con crianza en barricas de roble francés) que transita sin sobresaltos, con gran serenidad.

\$ 230



cosecha, González y Mayorga hacen fermentación maloláctica hasta en la mitad del vino, para aportar esa cremosidad que se suma a lo que quieren lograr: un vino con matices tropicales, cítricos, mineral-terrosos, de caramelo y ahumado. El corte final de los varios Chardonnay tendrá entre 13,5° y 14,5° de alcohol y no más de 3 gramos de azúcar residual por litro, es decir bien seco: “los atributos que puede darle el azúcar ya los tiene el vino” dice Mayorga. Tras el fraccionado, las botellas se guardan unos cuatro meses antes de librarlas al mercado: ese tiempo en botella es clave para que la madera de crianza y la fruta se integren y armonicen. Como otros Chardonnay de su categoría, el Cadus tiene tapa a rosca: Mayorga explica que ésta es más hermética al oxígeno que el corcho y por lo tanto el vino en la botella se encuentra en una atmósfera más reductiva, es decir sin oxígeno, con lo que puede guardarse (en condiciones adecuadas) “fácilmente seis años, y me atrevo a decir hasta diez años”.

F

LOS ESTILOS DEL CHARDONNAY ARGENTINO

No siempre hubo Chardonnay en Argentina: hace sesenta años casi no existía. Comenzó a difundirse en los 70 y su eclosión fue en los 90. Los primeros Chardonnay “modernos” copiaban la moda californiana de mucha crianza en barrica, cosa que con los años fue atenuándose. En todo caso, más que ninguna otra cepa blanca, el Chard agradece la fermentación y crianza en barricas de roble francés y también la fermentación maloláctica, que aporta una grata cremosidad. Sin embargo en los últimos años hay una nueva tendencia a elaborar Chardonnay cosechados más temprano, sin madera ni fermentación maloláctica, es decir ácidos y con sabores de manzana verde y cítricos. Los Chardonnay de

viñedos de mayor altura (como los de Gualtallary, en Valle de Uco) tienden a dar vinos más frescos y ácidos, en tanto que en las zonas más bajas y cálidas potencian los sabores tropicales, la glicerina (que aporta volumen y untuosidad en boca) y los taninos maduros. Los sabores minerales y terrosos resultan de viñas que crecen en suelos calcáreos.

La cepa tiene algunas excelentes expresiones en San Juan, da formidables vinos en Luján de Cuyo y Valle de Uco, es algo opacado por el Chenin y Tocai en San Rafael, da muy lindos vinos en Neuquén y el Alto Valle del río Negro y está también ofreciendo resultados muy interesantes en Buenos Aires, desde Chapadmalal a Saldungaray y Médanos.

2

• Altitud 2013 / Andeluna Argentina (Valle de Uco, Mendoza)

De tinta amarilla dorada clara y brillante, su aroma de buena intensidad evoca primero la vainilla del roble y luego frutas blancas bien maduras. En el paladar desarrolla cierto volumen, con paso apenas untuoso, tonificante en su intenso sabor que mixtura vainilla, duraznos y peras, de buena persistencia y regusto a ananá y choclo. Un estupendo Chardonnay con crianza en barricas francesas, locuaz y convincente.

\$ 207



3

• Animal Natural Vineyards 2014 / Ernesto Catena Vineyards (Vistaflores, Mendoza)

De color amarillo dorado claro y brillante, es de aroma bastante intenso a fruta blanca madura y frutas tropicales, con matices cítricos y florales. En boca avanza con buen cuerpo y un paso muy untuoso, entregando un suculento sabor a cocktail de frutas con sus almíbares, de final

bien largo y regusto a mamón o papaya. Un Chardonnay muy expresivo, que destaca por su untuosidad y su madera (tuvo seis meses de crianza) tan bien integrada que resulta casi imperceptible. Se lo bebe con gran placer, también por su buena relación calidad-precio.

\$ 162



4

• Cadus Valle de Uco 2014 / Cadus (Valle de Uco, Mendoza)

De tinta amarilla dorada muy clara y brillante, en el olfato describe con buena intensidad notas de lactonas del roble de crianza (el 80% del vino fermentó en barricas) y lácticas de la fermentación maloláctica, también con

algo de miel. En boca tiene lindo volumen y un paso untuoso, con sabor de fondo cítrico y ácido que le da nervio y frescura a esos matices casi cremosos que tras un largo final marcan a su gusto.

\$ 180



5

• Calathus Roble 2013 / Finca Don Carlos (Tupungato, Mendoza)

A la vista es amarillo dorado claro y brillante y en la nariz resulta un bello e intrigante vino, con una vainilla ahumada que evoca al Bourbon de Kentucky y que se irá amalgamando con el tiempo de guarda. En boca produce un buen volumen acompañado por una textura untuosa, con sabor que retoma el ahumado del roble de crianza acompañado por un trasfondo de fruta blanca madura, de final bien largo y regusto a tocino ahumado acompañado por un amarguito que aporta elegancia y relieve. Una interesantísima y original expresión de la variedad, que demuestra lo bien que le sienta al Chardonnay la crianza en buenas barricas, donde estuvo tres meses.

\$ 270



6

• Chakana Estate Selection 2014 / Chakana (Agrelo, Mendoza)

De color amarillo verdoso dorado claro y brillante, al olfato resulta intenso y sugerente en su evocación de flores cítricas y fruta blanca abrigada. En su paso por boca, con buen cuerpo algo untuoso, ofrece un sabor levemente dulzón que resume su aroma sumando una cáscara de citrus confitada. con buen largo y un gustillo levemente avainillado que recuerda su paso por el roble.

\$ 180



7

• Familia Bonfanti 2014 / Roberto Bonfanti

De color amarillo pálido muy claro y brillante, es de aroma amable que evoca frutas blancas (duraznos, peras) enlatadas y sus almíbares. En boca procede desde el ataque con buena acidez y frescura y un cuerpo delgado y fluido que entrega sabores cítricos, con buena persistencia y dejando un recuerdo de ananá. Un hermoso ejemplo de Chardonnay sin crianza en roble, que discurre con gran simpatía y facilidad, difícil de no gustar y tanto más si se tiene en cuenta su precio.

\$ 90



8

• Miguel Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones 2014 / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

De color amarillo verdoso intenso y brillante, produce un aroma intenso y cautivante de fruta blanca almibarada, miel y cera de abejas y roble de crianza en barrica. En el paladar resulta

de buen cuerpo y una textura untuosa, con delicioso sabor a fruta blanca realzada por el gran aporte de roble que suma vainilla y carácter a su estructura. Estupendo Chardonnay bien marcado por un roble francés de calidad donde pasó nueve meses, en barricas de segundo uso.

\$ 340

9

• Miras Joven 2015 / Marcelo Miras (General Roca, Río Negro)

De color amarillo cobrizo claro y brillante, es de gran intensidad cítrica y floral, invitante. En el paladar entra con una ligera sensación de aguja carbónica y cierto volumen untuoso, entregando un rico sabor cítrico coherente con su aroma.

\$ 125



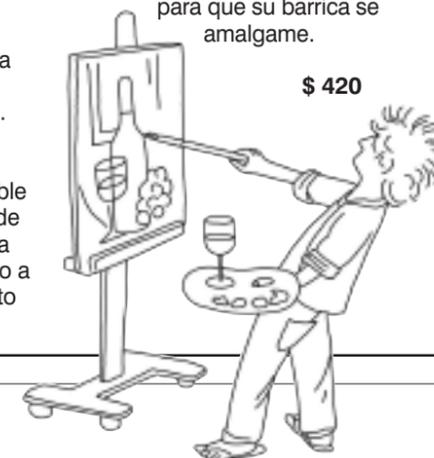
10

• Salentein Primus 2013 / Salentein (Valle de Uco, Mendoza)

Amarillo dorado claro y brillante, es de nariz intensa signada por la crianza en barrica de roble, con alguna fruta blanca subyacente. En boca revela buen volumen y desde el ataque marca su carácter de Chard con gran roble de crianza, entregando sabor de vainilla y coco con algo de fruta blanca, muy largo y con gustillo a coco. Es de esos Chard a punto para quienes los gustan con

sabor a Bourbon. De lo contrario, hay que estibarlos tres o cuatro años para que su barrica se amalgame.

\$ 420



11

• **Trivento Argentina Reserve 2014** / Trivento (Maipú, Mendoza)



A la vista es amarillo verdoso claro y brillante y su aroma recuerda duraznos blancos en almíbar, también con algo de flores de azahar y jazmín. En boca entra fresco y punzante, con sensación leve de aguja carbónica y bastante cuerpo algo untuoso, de rico sabor a lychee, ananá y banana, bien largo y con gustillo a banana y cítrico. Un hermoso vino, de deliciosa complejidad sávida en la gama floral y tropical, con la frescura de una niña en flor, sin traza evidente de su paso de seis meses por barricas.

\$ 250

12

• **Verum 2014 / Del Río Elorza** (General Fernández Oro, Río Negro)

De color amarillo verdoso pálido, muy claro, en el olfato procede con mediana elocuencia, describiendo agradables flores y frutas blancas. En el paladar es de cierto volumen y con textura

envolvente algo dulzona, de rico sabor frutado donde aflora un matiz cítrico de bergamota que llena bien la boca, perdura todo lo necesario y deja un sabroso recuerdo de flores cítricas. Un vino bello y juguetón, que sin devaneos ni imposturas va directo al punto del gustar.

\$ 142



NOVEDADES DEL MES

• **Montchenot Joven 2010 / López** (Maipú, Mendoza)

A la vista es de color rojo violáceo evolucionado, y al olfato entrega un bouquet de base frutada, que hace pensar en jarabes y mermeladas. En boca es de cuerpo medio y sorprendente suavidad en su textura, de inmejorable armonía

en sus taninos y acidez, con rico sabor que retoma esa noción de fruta roja en mermelada (cassis, granadina), largo todo lo necesario y de gustillo algo achocolatado y afrutillado. Un gran vino, elegante y alejado de lo habitual, muy indicado para beber algo fresco en las noches de verano.

\$ 250



• **Acordeón Malbec 2014 / Freixenet** (Valle de Uco, Mendoza)

De juvenil color violeta, es de aroma intenso y complejo que amalgama una frutalidad roja y madura, con ribetes florales de violetas y un aporte de roble que acompaña. En boca es de volumen medio o algo más pero no pesado, muy fluido y redondo a pesar de juventud, con taninos

presentes pero maduros e integrados, buena acidez y frondoso sabor de ciruelas, pimienta negra y roble, bien largo y de gustillo a maraschino algo achocolatado. Un muy bien logrado Malbec, con todas las virtudes propias de la cepa, a comenzar por su fácil bebibilidad.

\$ 207

