

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

Otros 12 mejores Malbec

Hijo pródigo de los encepados argentinos, el Malbec tiene tantas formidables expresiones que no alcanzan los 12 ya publicados en FORTUNA de mayo pasado: acá van otros doce igualmente gigantes. Todos basados en la cata a ciegas de la Guía Austral Spectator 2016.



POR DIEGO BIGONGIARI

Hace unos veinte años que comenzó la revalorización del Malbec: no se puede hablar de “descubrimiento” porque lleva más de un siglo y medio cultivado en Mendoza y a fines de los 70 y principios de los 80 había productores argentinos que lo elaboraban como varietal, sin consultoría extranjera. Pero en la segunda mitad de los 90, algunos de los más famosos “enólogos voladores” pusieron el ojo en esta cepa: Michel Rolland, Paul Hobbs, Attilio Pagli y Alberto Antonini entre ellos. Así el Malbec en pocos años cobró

fama en los mercados de ultramar: hoy todo enólogo del planeta probó al menos un Malbec argentino. Que es el grueso de nuestras exportaciones de vino.

En sus doce ediciones, mi guía de vinos reflejó una evolución en la forma de elaborar al Malbec (y no sólo): a mediados de los 2000 eran de cosecha más madura, se sangraba bastante al vino para más concentración, se fermentaba en tanques de acero inoxidable o piletas de cemento con mucha fermentación maloláctica y larga crianza en barricas de roble (francés) nuevas. Se obtenían así vinos de alto grado alcohólico (14,5° y más) concentrados y estructurados, de taninos maduros, con sabor de ciruelas a veces cocidas o de mermelada y registros lácticos de yoghurt, muy marcados por la crianza en roble. El Malbec actual busca quedar-

se en torno a los 13,5° de alcohol porque se cosecha más temprano o en dos y hasta tres cosechas sucesivas para obtener uvas de distintas características. También, en contraposición al de viñedo único (“single vineyard”) hay más Malbec politerruño, de uvas de características diversas. Se sangra menos y la fermentación maloláctica es menos evidente. Se usan huevos de cemento y toneles de algunos miles de litros para fermentar; estos últimos también para crianza en lugar de las barricas bordelesas, que algunas bodegas pioneras del Malbec, como Altos Las Hormigas, dejaron de usar hace ya algunos años. Así el Malbec contemporáneo es un vino de cuerpo menos pesado, con sabores que a veces incluyen registros verdes (mejor si ligeros) además de las epónimas violetas y ciruelas. La crianza, en barricas de

segundo o tercer uso o sólo de una parte del vino, es menos acentuada. Y los cortes de Malbec de distintos terruños buscan una complejidad ardua en el viñedo único. El cultivo orgánico se difundió y también hay algunos biodinámicos, hasta en su vinificación. Pero todo esto sucede

sólo entre los Malbec de la zona alta de la góndola y tampoco en la mayoría. A nivel medio el Malbec sigue siendo más bien maderizado con duelas y siempre más con chips, que aportan según su tostado una gama de sabores que incluye el acaramelado dulce. Así hay dos mun-

dos Malbec: el de masas y para paladares negros conservadores que sigue el cánón de la robeffilia y el de vanguardia para paladares sensibles, que se adentra en la robeffobia y profundiza las más sutiles expresiones de cada suelo y altitud, cada año. **F**

1

• **Achával Ferrer Finca Bella Vista 2013 / Achával Ferrer (Perdiel, Mendoza)**

Violeta oscuro y brillante que tiñe la copa, libera un aroma intenso y complejo de violetas con tonos balsámicos y de crianza en buen roble. En boca entra con gran cuerpo, intenso y pleno, con taninos presentes pero bien

asimilados, de rico e inusual sabor a violetas de vainilla y ciruelas de coco, muy largo y dejando un recuerdo frutado y avainillado. Vino de gran simpatía palatal, que expresa acabadamente la seducción de un gran Malbec con crianza de 13 meses en barricas nuevas de roble francés.

\$1.500



2

• **Altocedro Finca Los Gallegos 2013** / Altocedro (Valle de Uco, Mendoza)

De color negro violáceo brillante que tiñe la copa, produce un intenso y complejo aroma que auna chocolate, ciruelas, dulce de leche y un trasfondo floral de violetas. En boca entra suntuoso, con cierto ataque dulce y taninos presentes pero bien integrados a su estructura, bien carnoso en su textura sávida que retoma su aroma sumando matices lácticos y avainillados de la crianza, de final muy largo y gustillo a mousse de frutas del bosque. Grandilocuente y lleno de sí, es un fuera de serie para descorchar en grandes ocasiones.

\$630



3

• **Altos Las Hormigas Appellation Vista Flores 2013** / Altos Las Hormigas (Barrancas, Mendoza)

De color violeta oscuro y brillante, halaga al olfato con su distinguido aroma floral-herbáceo, de timbre infrecuente. En boca se desempeña con un cuerpo más que medio y taninos muy bien integrados, con rico sabor que al aporte de roble

\$617

suma una intensa fruta roja y un matiz herbáceo dulzón que se adueña del gustillo, tras un final bien largo. Un vino de crianza en tonel de roble sin tostar de 3.500 litros; una experiencia interesante que vale la pena probar para saber qué sucede en la vanguardia del Malbec.



4

• **Black Tears 2011** / Tapiz-Fincas Patagónicas (Agrelo, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante a la vista, en su intenso y complejo envío aromático hay una nota balsámica terpénica que aporta intriga. En el paladar avanza caudaloso, rodando sobre taninos

\$540

bien integrados, con consistencia casi carnosa y un intenso sabor que amalgama torrefacto y chocolate al frutado de frambuesas y grosellas, terminando en buen largo y dejando un gustillo a vainilla del roble. Un succulento y espléndido Malbec, de mucha materia y enjundioso beber.



5

• **Cadus Appellation Gualtallary 2013** / Cadus (Valle de Uco, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante, es de intenso, subyugante y complejo aroma de flores, fruta y especias del roble con cierto matiz cárnico. En boca entra con buen caudal y taninos presentes pero integrados, inundando al paladar con un goloso sabor a fruta roja sazonada con vainilla y coco del roble, largo y de regusto avainillado y frutado. Malbec de gran materia y factura, criado en un 80% en barricas de segundo y tercer uso, muy fácil de beber y de gustar.

\$350



6

• **Cadus Single Vineyard Finca Las Tortugas 2012** / Cadus (Valle de Uco, Mendoza)

Violeta muy oscuro y brillante, su intensa nariz alterna trazos cárnicos y animales, frutados y de especias del roble, en un cautivante envío. En boca es de gran volumen pero paso fluido. De gran crianza, espléndido y estructurado, pero de muy alegre beber.

\$850

7

• **DNA 2012** / Casarena (Perdriel, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro y brillante, es de buena intensidad y complejidad aromática que aún a balsámicos y frutado, floral y tostado de roble. En boca es de buen volumen y fluye cómodo. Esplendente vino con crianza de un año en barrica, de gran materia y cuidada factura.

\$800

8

• **DON Miguel Escorihuela Gascón 2010** / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

Casi negro y brillante en la copa, es de muy intenso aroma floral de violetas con ciruelas y vainilla subyacente. En boca tiene cierto ataque dulce y mucho

\$1.250

cuerpo, con taninos activos pero proporcionados a su talla, de jugosa sustancia frutada, muy largo. Un gran Malbec henchido de materia tras una crianza de 18 meses en barricas 90% de roble francés, 10% roble americano.

9

• **Enrique Foster Edición Limitada 2009** / Enrique Foster (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, al olfato resulta intenso y envolvente además de complejo con una nota de sudor animal sumada a sus registros frutados y vegetales. En boca discurre con cuerpo más que medio y taninos



presentes pero armónicos que no traban su fluidez, de intenso sabor que amalgama una nota mentolada al frutado rojinegro. Con sus 16 meses de crianza en barrica, es un Malbec original e interesante, alejado de lo habitual, de tremebunda palatabilidad.

\$420

10

• **Lorca Poético 2010** / Mauricio Lorca (Luján de Cuyo, Mendoza)

De color rojo violáceo oscuro y brillante, se ofrece con un aroma intenso, envolvente y complejo, con matices cárnicos y sanguíneos. En el paladar es de buen cuerpo pero no pesado sino muy fluido y desde el ataque llena la boca con su jugo saturado de sabor frutado bien compenetrado por el roble tostado, armónico en sus taninos y acidez, largo todo lo necesario y de recuerdo a leve chocolate y pimienta. Un magnífico Malbec con un año de crianza en barrica, estilado sin modismos, para un gran beber.

\$220



11

• **Primeras Viñas 2012** / Lagarde (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro y brillante, es de buen e intenso aroma a violetas y ciruelas confitadas. En boca procede con buen volumen y agilidad gracias al balance armónico de sus taninos, con sabor avainillado al que se suma fruta roja, final bien largo y gustillo de violetas. Con 14 meses de crianza en barricas de primer uso, es espléndido.

\$595

12

• **Trapiche Terroir Series Finca Ambrosía 2011** / Trapiche (Maipú, Mendoza)

Violeta casi negro que tiñe la copa, es de aroma hondo y cautivante, con registros florales, frutados, vegetales y algo de sangre y carne. En boca, con cierto ataque dulce y gran cuerpo, es de taninos activos pero acordes a su estructura. Con un año y medio de crianza, es opulento pero no pomposo.

\$416



NOVEDADES DEL MES



• **DON Miguel Escorihuela Gascón Malbec 2013** / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

Rojo violáceo brillante y profundo, captura al olfato con un prodigioso envió dulce de sabores a finísima fruta rojinegra sazónada con matices de crianza y lácticos. Apabullante expresión de Malbec: la botella ideal para regalar al cardiólogo, al abogado... o a uno mismo.

\$1.250

• **Alpaca Blend 2011** / Finca Quara (Cafayate, Salta)

De tinta oscura y cargada, con sedimentos que revelan su noble materia, es de gran complejidad aromática que amalgama fruta, algo de carne y cuero, y también cierto matiz balsámico y medicinal. En boca es de trocha ancha, caudaloso. Impetuoso y elocuente, es de esos vinazos que no pasan desapercibidos y tras beberlos, se recuerdan.

\$480



• **Yacu Malbec 2014 y 2015** / El Carmen (Santa María, Catamarca)

La novedad de estos vinos no pasa por su contenido. Ambos son buenos sin señas particulares: se dejan beber bien, no tan así el Torrontés, que es flojito. La novedad es el envase de 250 cc, tamaño juguito de fruta. Para un gran bebedor, es un formato inútil en el hogar pero que no dudaría en llevar en la mochila para un día de navegación o camping.

\$27