

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

# Malbec, una cepa noble y versátil

La producción argentina de grandes Malbec es tan copiosa que no basta con señalar a los mejores 12: en FORTUNA de agosto seguirán otras 12 de las mejores expresiones de la cepa, que tuvo en estos tiempos su cada vez más celebrado día. Aunque cualquier día de la vida puede ser del Malbec.



POR DIEGO BIGONGIARI

Para saber más de la cepa emblemática de los viñedos argentinos, conversé un buen rato con Germán Di Cesare, el enólogo de la bodega Trivento, quien cada año transforma en vino más de quince millones de kilos de uva Malbec de muchos viñedos diversos, es decir más del

cincuenta por ciento del total que vinifica la bodega. “Es una variedad cien por ciento noble, muy versátil, que te deslumbra con la gama de perfiles que ofrece en cada terruño, desde la Zona Este a Luján de Cuyo y en las varias zonas del Valle de Uco”, dice Di Cesare, ensalzando su capacidad de maduración, color profundo, abanico de sabores y capacidad de ofrecer desde vinos muy estructurados a vinos frescos. Como cepa, en sentido botánico, el enólogo de Trivento la considera muy noble y resistente, con un sólo defecto

natural que es su tendencia a dar racimos con corrimiento es decir incompletos: no todas las bayas terminan de cuajar y el racimo puede quedar incompleto. Los suelos en los que crece influyen en el tipo de uva y vino que se obtiene: de suelos más pesados y arcillosos como los de Luján de Cuyo se obtienen Malbec más dulces y redondos, de aromas más frutales y taninos más suaves, en tanto que de suelos más pobres, arenosos y pedregosos, salen Malbec “más estructurados, más filosos y frescos como los del Valle de Uco, que

son más florales y de taninos más firmes y vibrantes”.

Más que ninguna otra cepa en nuestro país, de Malbec hay viñedos venerables, plantados hace cuarenta o más años: “los viñedos viejos te dan elegancia y calidad; los viñedos nuevos son más desordenados, hay que llevarlos a la plenitud y eso puede tomar diez, hasta quince años”. Respecto a los rendimientos, Di Cesare dice que en Trivento, para vinos de línea reserva, trabajan obteniendo de 10 a 13 toneladas por hectárea y en los de alta gama, de 4 a 8 toneladas por hectárea.

La cosecha, para las uvas de Trivento, es un proceso amplio y largo que depende de cada zona y viñedo y además, de su carga de uvas: en época de maduración Di Cesare dedica tres o cuatro días por semana a recorrerlos desde Luján de Cuyo al Valle de Uco, probando uvas en las hileras y tomando muestras para analizar en laboratorio: “Para nosotros, el corazón de la cosecha es del 15 de marzo al 15 de abril, no cosechamos temprano ni sobremaduro, a lo sumo puede haber un diez por ciento de uvas de cosecha temprana”. A estas uvas de cosecha

más temprana le atribuye sabores herbales y de aguaribay o molle. En la actualidad, más de la mitad de esa cosecha es a máquina y Di Cesare no tiene dudas al respecto: “Ojalá pudiéramos cosechar todo mecánico. Es más limpio, se puede cosechar de noche con el fresco y en un día, a menos que sea muy grande, se levanta la uva de todo un viñedo”.

En la vinificación, en razón de los volúmenes que elaboran, Germán usa ochenta y cinco por ciento de levaduras seleccionadas, pero hay lotes especiales a los que fermenta con sus levaduras indígenas o naturales. Procura obtener “lo que las uvas nos brindan: no buscamos sobreextracción, que hace perder elegancia y frescura”. Tampoco es muy amigo de algo frecuente en los Malbec, que es la sangría o sangrado del mosto para aumentar su concentración: “Es un arma de doble filo. Al concentrar se puede generar desequilibrio, un vino tosco. Si hacemos sangría, la hacemos con cuidado”. Por el contrario, siempre hacen fermentación maloláctica y respecto a la crianza, para el Malbec tiene una neta preferencia por el roble francés, que en su opinión otorga al

En el país hay viñedos de Malbec plantados hace más de cuarenta años que dan elegancia y calidad a nuestra cepa más autóctona.

vino más amalgama en elegancia y complejidad. El roble americano lo prefiere para el Syrah.

Finalmente, Germán Di Cesare apunta que a lo largo de los últimos años se fue afinando la forma de vinificar al Malbec: antes se cosechaban más maduros, para obtener vinos con 15° de alcohol o más, que daban vinos más pesados y tras la fermentación maloláctica y la crianza, más lácticos y madurados. Hoy se busca cosechar con uno o dos grados menos de alcohol potencial, para obtener vinos más frescos y elegantes. **F**

## LOS 12 MEJORES MALBEC

Según los resultados de cata a ciegas en la Guía Austral Spectator 2016

**1**

• **135 Aniversario Partida Limitada 2012 / Goyenechea (Villa Atuel, Mendoza)**

Rojo violáceo casi negro y brillante a la vista, es de nariz rica y suuntuosa con algo de jarabe de ciruelas, medicina y dulce de leche. En fase palatal es gordo y pleno pero no pomposo, llena la boca con goloso jugo de frutas rojas algo lácticas y condimentadas con coco y vainilla de su crianza, impecable en armonía de acidez y taninos, muy largo y de rechupete en su regusto avainillado y láctico. Un hermoso Malbec, muy comprador del paladar, bien arduo de no gustar.



**2**

• **Achával Ferrer Finca Mirador 2013 / Achával Ferrer (Perdriel, Mendoza)**

Violeta oscuro muy brillante, es de aroma intenso y muy invitante que hace pensar en un frutado cárnico, en una fruta de sangre. En fase gustativa es caudaloso y pleno pero soberbiamente asentado sobre taninos maduros, pletóricamente jugoso y algo carnoso en su entrega de fruta condimentada con vainilla y madera de buen roble, muy largo y de regusto a roble crudo. Grandioso Malbec criado 13 meses en roble francés nuevo, de aroma y sabor que ilumina a los sentidos por dentro, al beberlo.

**3**

• **Alegoría Gran Reserva 2011 / Navarro Correas (Agreglo, Mendoza)**

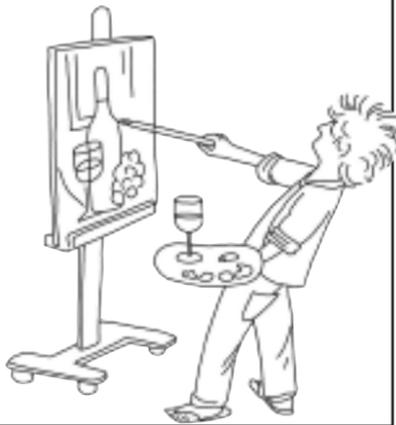
Tiñe la copa con su color violáceo casi negro y en nariz es de mucha sugestión aromática, elegante y complejo, en clave de violetas. A la boca la transita con buen cuerpo y taninos armónicos que no entorpecen su paso ágil y jugoso, cargado de emociones sápidas donde violetas, ciruelas y vainilla del roble guían un decurso bien largo, que concluye en un extracto de ciruelas. Con sus 15 meses de crianza en roble nuevo francés, es un esplendoroso Malbec, orondo y descontracturado, de esas botellas que se acaban demasiado pronto.



**4**

• **Doña Silvina Malbec 2013 / CK Bodega y Viñedos (Luján de Cuyo, Mendoza)**

Violeta casi negro y brillante, en fase aromática es de buena intensidad y complejidad floral-frutada pero también algo vegetal, con un tinte de vainilla. En boca es de cuerpo más que medio y desde el ataque subyuga con su intenso sabor floral-frutado a elixir de violetas y frutas finas, armónico y amplio pero no pesado, muy largo y de gratisimo recuerdo a un chocolatin relleno de frambuesa. Es un Malbec despampanante pero no soberbio, bello y alegre, altamente seductor.



**5**

• **Doña Silvina Reserva 2009 / CK Bodega y Viñedos (Luján de Cuyo, Mendoza)**

Negro y brillante al ojo, en la fosa nasal dice "acá estoy yo" prestidigitando con violetas que se transforman en ciruelas que se transforman en barricas de roble y más. En la boca es caudaloso y pleno, de gran volumen pero con estupenda dirección hidráulica, opulento en todas sus variables, cargado de sabores como un ekekko, largo y de regusto frutado y complejo. Un Malbec enorme y ambicioso, difícil de pasar desapercibido.

**6**

• **Enrique Foster Reserva 2010 / Enrique Foster (Luján de Cuyo, Mendoza)**

De color rojo violáceo oscuro y brillante, en su aroma ofrece un bello envío de moras, frambuesas y otras bayas maduras y jugosas, con algo de tiza o yeso. En el paladar es de cuerpo lleno, redondo y caudaloso, simpático desde el ataque al gustillo, bien dotado de sabor a frutas rojas y negras maduras con una traza de roble que acompaña y no cambia con los días. Con un año de crianza en barrica, es un gran Malbec de carácter jovial, de aquellos que se beben aun sin ganas de beber, de tan rico es.



**8**

• **Gran Lorca Poético Gran Malbec 2009 / Mauricio Lorca (Luján de Cuyo, Mendoza)**

De tinta violeta muy oscura y brillante, es de bella y cautivante expresión aromática que contiene un poco de todo: de la flor a la fruta, del animal a la crianza, en inusual complejidad. En boca es de buen volumen y gran fluidez con sus taninos presentes pero integrados y desde el ataque resulta gran vino, cargado de sabores donde prima lo floral-frutado, largo como un tren de carga y con recuerdo de esencias del roble y jugo de ciruelas. Con 16 meses de crianza en barrica, es un Malbec fuera de serie que al beberlo transforma a un día cualquiera, en un gran día de la vida.



**7**

• **FLM Gran Reserva 2011 / Finca Los Maza (Valle de Uco, Mendoza)**

Violeta casi negro y brillante, emite un estupendo aroma de sensual complejidad, que evoca flores dulces, vainilla y mucho más. En boca es de gran cuerpo pero discurre fluido gracias a sus taninos armoniosos, inundando al paladar con succulento sabor que retoma esa floralidad, sumándole frambuesas, arándanos y hasta avellanas, todo sazonado con especias del roble, de largo incalculable y regusto aframbuesado. Con 18 meses de crianza en roble francés, es un Malbec de enorme bebibilidad.



**9**

• **Luigi Bosca Terroir Los Miradores 2012 / Luigi Bosca Familia Arizu (Luján de Cuyo, Mendoza)**

Violeta negro y brillante en la copa, rezuma un aroma compacto y complejo de jarabes de fruta y tiza, balsámicos y especias, también con matices cárnicos. En boca avanza con buen volumen pero sin pesadez, fluido y terso gracias a sus taninos maduros, con golosísimo sabor que auna la fruta madura y la vainilla del roble, de buen largo y regusto a ciruelas y vainilla. Un Malbec con un año de crianza, goloso y pleno, un galán del paladar hecho para gustar, al que cuesta resistirse.



**10**

• **Zemlia Himno Bicentenario 2011 / Zemlia (Maipú, Mendoza)**

Con su color casi negro y brillante, en el olfato delibera con mediana intensidad pero bella y honda complejidad de diversos órdenes, desde lo floral hasta el especiado del roble de crianza. En boca es de gran caudal, ancho, pleno e inundante, con una urdimbre táctica de gran prestanza y un succulento sabor donde orbitan, en torno al frutado, matices vegetales de pimiento y tomate, gran crianza y más, con largo final y un recuerdo avainillado y aciruelado. Un Malbec inmenso, con un año y medio de crianza, cuya grandeza reside en "no créersela" y dejarse beber con gran placer y facilidad.



## Elementos

11

### • Trivento Reserve 2014 / Trivento (Maipú, Mendoza)

De color casi negro y brillante, es de aroma intenso antes floral y luego más frutado, con cierto especiado aportado por el roble. En boca despliega buen caudal pero con grata agilidad y fluidez basada en el armónico balance de sus acideces y sus taninos, con rico sabor de violetas confitadas y algo de jazmín del país, largo y de gustillo tostado. Un gran Malbec, muy elocuente y diáfano en su expresión, de imbatible relación calidad-precio.



12

### • Xumek Sol Huarpe Reserva 2013 (Valle de Zonda, San Juan)

A la vista es violeta casi negro y brillante y en el olfato se ofrece con una linda y compleja expresión de violetas, fruta roja y algo de tiza y sangre. En el paladar resulta de cuerpo más que medio, de buena fluidez y armonía si bien sus taninos están presentes, con gustoso sabor floral de violetas, frambuesas y otras

frutas rojinegras además de una vainilla del roble de crianza que se afianza en el gustillo, tras un final largo. Un espléndido Malbec hecho a la moderna, de aquellos cautivan con galantería al paladar.



## NOVEDADES DEL MES

### • Alpaca Torrontés 2014 / Finca Quara (Cafayate, Salta)

De color amarillo verdoso claro, enuncia tipicidad varietal en su aroma cítrico y amarguito, con leve trasfondo floral. En el paladar despliega buen volumen y untuosidad, con sabor complejo que aún lo cítrico con cierta mineralidad y una línea de

elegante amargor que lo recorre desde el ataque al largo final y el gustillo, donde permanece en vibración cítrica. Un Torrontés de muy interesante carácter, que desdén los excesos aromáticos de la cepa y retoma su característico amarguito con inusitada elegancia.

\$ 140



### • Animal L'orange Semillon-Chardonnay 2015 / Ernesto Catena Vineyards

De llamativa botella pequeña y con tapa metálica de cerveza, es de lindo color dorado cobrizo y su invitante nariz se expresa en la gama de la naranja: jugo, cáscara confitada, mermelada. En boca entra redondo y con cierto volumen, retomando en sabor ese discurso anaranjado, con

un logrado equilibrio armónico entre dulzor, acidez y un punto de amargor que lo enhebra y perdura en el interminable gustillo, de cáscaras de naranja confitada. Originalísimo vino, audaz como suelen ser los de la casa Ernesto Catena, fiel a su nombre no sólo en su color sino además, con sus sabores.

\$ 130