

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI



Los 6 mejores pinot y las 6 mejores bonarda

Pinot Noir y Bonarda son dos cepas bien distintas que sólo tienen en común dar vinos menos robustos que otras variedades, es decir buenos tintos para beber en los meses primaverales.

aquél se espera una delicadeza y elegancia que no se exige a ésta. El aura algo snob que rodea al Pinot Noir hace que algunas de sus mejores expresiones comanden precios que contadas Bonardas pretenden. Pero es cierto que lograr un gran

Pinot exige una meticulosidad mayor que la Bonarda y si lleva crianza, es sólo en roble francés del mejor. Por un galicismo universal, su botella canónica no es la clásica bordelesa sino la borgoñona de hombros caídos. **F**

Los 6 mejores Pinot Noir

1

• **Aniello Riverside Estate 006 2015 / Bodega Aniello (Mainque, Río Negro)**

Rojo azulado brillante, es de cierta intensidad aromática que entrega una diáfana sensación de frutillas maduras. De cuerpo entre ligero y medio, en boca resulta de grácil fluidez por sus taninos integrados



y ofrece un fresco e intenso sabor de frutillas silvestres jugosas, recién salidas de la tierra y algo ácidas, con final largo todo lo necesario y gustillo a jugo de frutilla. Un hermoso Pinot Noir, que se bebe con gran placer y facilidad.

\$ 195

2

• **Catena 2012 / Catena Zapata (Agrelo, Mendoza)**

De color rojo claro brillante, es de aroma envolvente de buena intensidad que evoca frambuesas maduras y ruibarbo. En boca, con bastante volumen para tratarse de un Pinot, discurre muy fluido gracias a sus tersos taninos y carga bien al paladar con sabor frutado y

de ruibarbo, bien nutrido en acidez, de buen largo y recuerdo a mermelada de ruibarbo, con cierto terroso final. Vaya hermosa y elegante expresión de la variedad, que seduce con convicción y estilo propio.

\$ 440

3

• **Luigi Bosca La Consulta Grand Pinot Noir 2014 / Luigi Bosca Familia Arizu (Luján de Cuyo, Mendoza)**

A la vista es rojo azulado brillante y en olfato resulta intenso y complejo, con notas frutadas, terrosas y de crianza. En el paladar, con cuerpo medio y gran fluidez ya que sus taninos están bien integrados, es de

intenso sabor a frambuesas y frutillas frescas con un trasfondo terroso, con final bien largo y gustillo a jalea de frutillas. Locuaz pero no charlatán, es un Pinot esplendente que deja intenso recuerdo de haber bebido el jugo de la mejor fruta de la Naturaleza.

\$ 440



POR DIEGO BIGONGIARI

Esta selección, como siempre, se basa en mis catas a ciegas para mi guía de vinos edición 2017, que

se publicará próximamente: es un anticipo exclusivo para los lectores de Fortuna. Tanto los Pinot como las Bonarda dan sus mejores expresiones en vinos de cuerpo entre li-

gero y medio o poco más que medio. Nada impide (y hay algunas en el mercado) lograr Bonardas de buen cuerpo y estructura, en tanto que el Pinot no se presta para la gran concentración.

Para no repetir cosas ya dichas, sintetizo las generalidades de cada cepa: el Pinot Noir es la menos tinta de las uvas tintas, una variedad muy mutable y exigente en cuanto a clima y suelo, que prefiere fresco y calcáreo. A pesar de su color no muy cargado, sus taninos son importantes y eso le da gran aptitud de guarda. Es rico de sabores

y le sienta muy bien la crianza en roble. En Argentina es un cultivo tradicional: la tentación de imitar los Pinot de Borgoña tiene más de un siglo y desde entonces se lo usa también para elaborar espumante. A mediados de siglo XX era la cepa tinta más plantada después de Malbec, Petit Verdot y Bonarda.

La mal llamada Bonarda argentina (en rigor es Corbeau o Douce Noir) necesita clima más cálidos ya que es de maduración tardía: casi todo el viñedo de esta cepa está en el este mendocino. Cultivada en parral al modo tradicional cuyano, es rús-

tica y rendidora y así tratada daba vinos livianos de cuerpo y color; de poca acidez y taninos. Pero cultivada a la moderna, brinda vinos de bastante cuerpo y estructura, con taninos suaves y sabores intensos. Hay bonardas con crianza en roble, pero también otras muy logradas sin crianza, más frutadas y frescas; también se hacen algunos (pocos) espumantes. Quizá la diferencia esencial entre los tintos secos de ambas cepas es que un flojo Pinot Noir siempre es imbebible en tanto que una regular Bonarda con un poco de hielo y soda, puede pasar. De

Elementos

4

• **Marcus Gran Reserva 2014** / Humberto Canale (General Roca, Río Negro)

Rojo azulado brillante, con cierta intensidad de aromas evoca mermelada de frutillas. En boca es de cuerpo ligero y muy fluido ya que sus taninos están integrados, con rico sabor a mermelada de frutillas y cierto trazo balsámico en trasfondo, de buen largo y gustillo donde aflora una madera que no parece roble, sino acacia. Un Pinot de muy gentil comportamiento, que parece bien dispuesto a culminar en la elegancia tras dos o tres años de guarda.

\$ 395



5

• **Trumpeter Reserve 2014** / La Rural - Rutini Wines (Maipú, Mendoza)

De color rojo claro brillante, es de buena intensidad aromática que recuerda mermelada de frutillas con cierto matiz terroso y achocolatado. En boca fluye con cuerpo entre ligero y medio, bien cómodo gracias a sus taninos maduros y

con plétórico sabor a mermelada de frutillas y un gustoso tostado de roble, para terminar bien largo dejando un recuerdo de chocolate con frutas rojas. Un hermoso Pinot "de manual", intenso y expresivo, con todas las virtudes de la cepa.

\$ 245



6

• **Zemlia 2015** / Zemlia (Maipú, Mendoza)

De tinta azulada brillante, es de linda intensidad aromática de fruta roja sazonada con algo de canela y clavo. En boca es de cuerpo fino y bien fluido gracias a sus taninos integrados, con rico sabor de cerezas y guindas

acompañas por trazos especiados, terminando en buen largo y con regusto a esas frutas en jalea y cierta terrosidad subliminal. Un muy lindo Pinot, de expresiva reverberancia, que deja huella y buen recuerdo.

\$ 235



Otros notables Pinot Noir de mi última campaña de cata a ciegas (90 puntos o más) fueron el Latente Reserva 2014 (\$ 110) de la poco conocida

bodega mendocina Cuarto Surco, el Primogénito 2014 (\$ 210) de la patagónica bodega Patrilli, el Diego Rosso 2010 (\$ 425) de Diego Rosso Wines y el Serbal 2015 (\$ 127) de

Atamisque. Llamaron mi atención también dos producciones nuevas: el Revolver Gualtallary Valley 2014 (\$ 280) y el Eggo Filoso Pinot 2015 (\$ 300) de Zorzal Wines.

Las 6 mejores Bonardas

1

• **Caligore Single Organic Vineyard Reserva 2015** / Caligore Vinos Ecológicos

Violeta rojizo oscuro y brillante, su buena intensidad aromática conduce por senderos herbáceos de paja, heno y corteza seca también con algo de té, en un agradable envío. La boca es de cuerpo medio o algo más. Un vino interesante por su cuño infrecuente, que se bebe con gusto y curiosidad.

\$ 150



2

• **Colonia Las Liebres Clásica 2014** / Altos Las Hormigas (Barrancas, Mendoza)

De tono rojo azulado, es de buena intensidad aromática con un agradable perfil frutado

y vegetal de mermelada y salsa de tomate. Un vino fresco y congenial a la jornada calurosa, que se bebe al tú por tú, sin tratarlo de usted.

\$ 128

3

• **Dante Robino 2015** / Dante Robino (Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo violáceo oscuro y brillante, es de intenso y agradable aroma dulzón a mermelada de ciruela

con un toquecito tostado. De cuerpo medio y con taninos que marcan un poco su recorrido, ofrece buen sabor a ciruelas.

\$ 144

Elementos

4

• **Nieto Senetiner Partida Limitada 2011** / Nieto Senetiner (Vistalba, Mendoza)

Violeta rojizo bien oscuro y brillante, es de intenso y envolvente perfume que amalgama fruta rojinegra y crianza en roble, también con algo láctico. Caudaloso y pleno en boca, fluye cómodo gracias a sus taninos maduros, con una sustancia carnososa que



sabe a frambuesas maduras condimentadas con dulce de leche, muy largo y de delicioso gustillo a dulce de leche con vainilla. Gran vino, estilado al modo de alta gama, que deja infatuado al paladar. Cosecha tras cosecha, es la Bonarda más ambiciosa y lograda del mercado, es decir, del mundo.

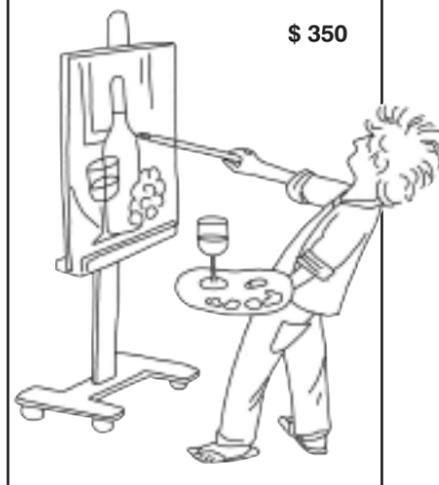
\$ 500

5

• **Mairena Reserve 2014** / Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

Violeta oscuro brillante, es de buen vigor aromático con registros vinosos, frutados y un trasfondo herbáceo. Con cuerpo algo más que medio, fluye confortable gracias a sus taninos maduros e integrados, entregando un rico sabor a tomates en salsa bien especiada, bastante largo y de gustillo a dulce de tomate. Un vino de notable concisión y precisión expresiva, que no alardea y se bebe con facilidad y placer.

\$ 350



6

• **Tizac 2013** / Cabernet de los Andes (Fiambalá, Catamarca)

Rojo azulado brillante, posee una incitante e intensa nariz de mucha fruta roja. Su boca es de cuerpo medio y bien fluido, con un rico sabor a

frambuesas y otras frutas finas. Un vino de exótico terruño, completo, sutil y muy logrado: botella de rápido acabar y gran lujo para la mesa cotidiana gracias a su imbatible relación calidad-precio.

\$ 90

Otras notables Bonardas de alto puntaje en mi cata a ciegas fueron la Alfredo Roca Dedicación Personal 2013 (\$ 294) de la sanrafaelina bodega de la familia Roca y el Lorenza de Goyenechea 2013 (\$ 291) de la también sanrafaelina

(en rigor, Villa Atuel) bodega Goyenechea. Por lo demás percibí cierta flexión cualitativa en las Bonardas cosecha 2014 y 2015, que fueron añadidas de mal clima para una variedad de ciclo largo como ésta.

LAS NOVEDADES DEL MES

• **Alamos Red Blend 2015** / Alamos (Vista Flores, Mendoza)

Violeta bien oscuro a la vista, envuelve al olfato con su intenso aroma floral-frutado, entre la golosina y el tocador. De

bastante cuerpo pero con paso fluido ya que sus taninos están integrados, es de buen sabor algo dulzón a mermelada de frutas negras con una sospecha de roble, final largo y gustillo acaramelado y aframbuesado. Completo y redondo, este corte de

Malbec, Petit Verdot y Cabernet Franc es de esos vinos que vale adoptar como mascota para acompañar la vida cotidiana. Es decir, comprar por caja.

\$ 123

• **Catena Malbec-Grenache 2015** / Catena Zapata (Agrelo, Mendoza)

Rojo azulado claro y brillante, es de aroma no muy intenso pero afable y orientado hacia el

floral de violetas y el frutado de ciruelas. En boca es de cuerpo entre ligero y medio, con taninos presentes pero de buena calidad y un rico sabor de frambuesas y grosellas acompañadas por un roble discreto, con final

largo y gustillo intenso, aframbuesado. Elegante y europeo en su estilo, encantará a quienes detestan los tintos pesados y pomposos.

\$ 370

