

Por Diego

■s muy in-■ teresante, desde el punto de vista enográfico, comprobar empíricamente cómo ha ido

evolucionando la manera de elaborar Malbec a lo largo de los últimos diez o quince años. Ello confirma que el vino es la más compleja de

las producciones alimentarias humanas, pues ninguna otra está suieta a una tal inclinación evolutiva. Este fenómeno, que se da con todas las variedades, es particularmente conspicuo en el caso del Malbec ya que, como cepa emblemática argentina, fue aquella en la que se trabajó con mayor intensidad y con más influencia de consultores extranjeros. Éstos, que provenían prácticamente todos de viticulturas de secano es decir sin riego, al ver cómo se regaba tradicionalmente en Mendoza (por manto o inundación del

viñedo) instauraron la doctrina del estrés hídrico es decir. hacer sufrir sed a la vid. Lo que causó incluso mortandad de plantas y algunos desastres en la viña y llevó a obtener uvas muy concentradas. Sumado a la moda de cosechar tarde, los Malbec tenían un elevado tenor alcohólico y con frecuencia flavores de fruta cocida y fondo de olla esto sí, con taninos bien maduros. Sangrías de hasta un 30% ayudaban a obtener vinos concentrados, de mucha estructura. Luego el entusiasmo por la crianza en barrica llevó a

 Alta Vista Premium Estate 2016 / Alta Vista (Chacras de Coria, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, en nariz y con cierta intensidad evoca corteza, savia, madera verde y fruta rojinegra en mermelada. De cuerpo más que

medio en boca, es redondo en sus taninos y algo dulzón en su sabor frutostado, largo cuanto basta y de gustillo frutostado. Bien que de un estilo algo datado, es vino de buena materia y golosidad, fácil de beber.

\$290

 Alta Vista Terroir Selection **2014** / Alta Vista (Chacras de Coria, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro, brillante. En olfato es intenso y envolvente y expresa una salsa o mermelada de tomates v fruta roia con trasfondo especiado. Con cuerpo más que medio, en el paladar procede

terso apoyándose en taninos bien maduros y entregando un sabor pleno y jugoso donde a la nariz suma un discreto aporte de tostado de la crianza, bien largo y de regusto frutostado. Muy gustoso, en un estilo va clásico, con un gran gobierno de la barrica.

\$495

3

NEG

 Alta Vista Single Vineyard Alizarine 2012 / Alta Vista (Chacras de Coria, Mendoza)

Casi negro y brillante, engloba al olfato en una intensa atmósfera de jalea y jarabe de ciruelas con sutil trasfondo de crianza. En boca es caudaloso y pleno y desde el ataque crece a un medio de boca jugoso v sabroso, henchido de buena fruta negra bien tratada por la crianza, con taninos armoniosos, exacta acidez, gran largo y gustillo de ciruela y chocolate. Formidable vino, inapelable por donde se lo juzgue, un grande que merece ser bebido con delectación.

\$1.000

que los flavores primarios quedaran a menudo subsumidos en roble. Basta ojear los comentarios de los Malbec de la primera edición de la Guía Austral Spectator (2004) para ver que en dos de cada tres vinos la madera está presente.

A lo largo de ya catorce campañas de cata a ciegas he visto curiosas comparescencias e incomparescencias en los Malbec. Por ejemplo, hoy es raro encontrar alguno con marcada presencia de la fermentación maloláctica, que da al vino sabor a voghurt v otros flavores lácticos. Hubo un par de años, en 2008-2009, en que curiosamente una llamativa cantidad de Malbec (y no sólo) tenían notas de geranio que no es precisamente un aroma virtuoso en el vino. Más adelante, hacia 2011 v 2012, comenzaron a aparecer Malbec con marcados trazos herbáceos y taninos apretaditos que contradecían la doctrina Malbec de los flavores de violeta y ciruela y taninos tersos.

Más luego hubo alguna campaña catatoria en la que me llamó la atención la cantidad de Malbecs piracínicos que encontraba: flavores de pimiento morrón que más corresponden a los Cabernet que posiblemente, estaban presentes hasta un 15% en el vino sin que la etiqueta tuviera que decirlo. Y como las piracinas son de las moléculas

 Benegas Estate Single Vineyard Finca La Encerrada 2014 / Benegas (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta casi negro, brillante. Con cierta intensidad aromática expresa un carácter de jarabe medicinal para la tos, con sus balsámicos v ciruelas, también cierto floral. En boca es de cuerpo más que medio, con taninos presentes pero de buena calidad que marcan el final pero no obliteran el disfrute de un sabor muv goloso que amalgama ciruelas y violetas con la vainilla v cierto coco del roble, con final largo y gustillo avainillado en rojo. Vino que se agranda al pasar del olfato al gusto y termina seduciendo por completo, si bien un tiempo de estiba permitirá redondear sus taninos.

aromáticas más potentes que existen, obliteraban a los flavores típicos del Malbec.

Y a lo largo de los años, esa tendencia a vestir en blue jeans a los tintos con lo que llamo (neologismo mío) frutostado: por ventura hov está menguando al menos en las gamas media y alta. Pero hubo campañas anteriores en que podía haber, en una sesión de cata, un entero flight o serie de vinos de aroma, sabor y gustillo frutostado lo que complicaba seriamente mis posibilidades descriptivas porque eran todos iguales o muy parecidos.

Hoy hay una "nueva ola" Malbec: crianza atenuada, es decir sólo una parte del vino y/o con barricas de segundo o tercer uso o bien en toneles de 3 o 5 mil litros, o sin crianza ninguna. Cosecha más temprana, con mayor acidez natural v menos azúcar. Y un conocimiento de los suelos y parcelas de cada viñedo que permite identificar aquellas plantas que por algún motivo dan uvas y vinos superiores.

Así se logran Malbec donde la complejidad aromática y la estructura palatal indican que tuvieron crianza pero sin que ningún tostado, vainilla, coco o lactona de roble lo delate.

\$630

86 FORTUNA

Elementos

Benegas Estate Wine 2015 / Benegas (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, en nariz es de media intensidad y remite a la carne v la sangre. En boca es de buen cuerpo aunque no excesivo, con taninos presentes v activos que marcan un poco el final sin trabar su fluidez, rico sabor HEGI frutado y cárnico, bien BALME vibrado en su acidez y de buen largo, con regusto a ragú a la boloñesa. Vino pleno y viril que va se bebe con fruición pero que estará aun mejor tras unos meses más en botella.

\$399

 Familia Bonfanti Single Vinevard Reserva 2015/ Roberto Bonfanti (Perdriel, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro, brillante. De buena intensidad aromática, evoca algo entre la corteza vegetal y la tierra. Con buen volumen, en boca

fluye cómodo gracias a sus taninos balanceados, con abundante materia y sensación táctil algo pastosa y muy sabrosa que mixtura fruta negra, dulce de tomate, cierto chocolate v tierra en intrigante complejidad, largo y de retrogusto a iarabe de ciruelas. Muv lindo vino, más elocuente en boca que en nariz, de gran consistencia e interesante estilo

\$200



• **Eolo 2013** / Trivento (Maipú, Mendoza)

Violeta oscuro muy brillante y juvenil, es de aroma intenso, envolvente y complejo que adopta flores, fruta roja, sangre, carne v cierto leve balsámico, sin evidencia de roble más que en la estructura aromática. Su boca es de buen cuerpo pero gratamente fluido merced a la tersura de sus taninos: ocupa y envuelve

THIVENTO

al paladar con un sabor intenso que retoma su complejidad aromática subrayando lo floral (rosas, violetas) con un final bien largo y gustillo a

golosinas de frutas rojas. Vinazo de espléndida materia, generoso v elocuente, notable en su ausencia de flavores de crianza que sin embargo a ciegas se intuve que la tuvo, y de primera.

\$1.500

 L´Esprit de Chacayes 2016 / Piedra Negra (Vista Flores, Mendoza)

Rojo violáceo brillante, es de intenso aroma vínico que auna lo frutado con el vegetal y cierta carne, también con ribetes balsámicos. De buen caudal palatal, con taninos presentes pero de buen grano y en vías de integrarse, desde el medio

de boca se torna suculento v cuantioso en su entrega de fruta, vegetal, carne v discreta crianza, bien largo y de recuerdo aframbuesado. Espléndido ejemplar de raza, de esos vinos que se beben con delectación mejor si de noche en otoño o invierno y de a no más de dos, cabe a un hogar encendido.

\$500

 Los Helechos Malbec de Malbecs 2013 / Estancia Mendoza (General Gutiérrez, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, es intenso y bello como introducir la nariz entre hierba y tierra, también con cierto frutado. La boca es de volumen medio perfectamente esférico gracias a

sus taninos modulados y cobra anchor en el medio, con jugo de fruta negra espolvoreado con un dejo roble tostado ligero, bien largo y de gustillo a jarabe de grosellas. Gran amigo del paladar, locuaz y convincente: de esas botellas que se acaban como por arte de magia.

\$240

 Luigi Bosca Terroir Los Miradores 2014 / Luigi Bosca Familia Arizu (Luján de Čuyo, Mendoza)

Rojo violáceo oscuro y brillante, es de cierta intensidad de aroma enfocada en un frutado rojo con trazos ligeros de roble tostado. En boca es de cuerpo más que medio y fluye bien

gracias sus taninos presentes pero armónicos, con buena intensidad de sabores rojos, matices florales v, bien calibrados, de crianza que se afianzan como vainilla tras un largo final. Muy grato vino de gran materia.

\$680

Piedra Negra Reserve 2016 / Piedra Negra (Vista Flores, Mendoza)

Morado rojizo oscuro y brillante, tiñe la copa. Es de intenso aroma a jugo de moras, grosellas...v uvas. En boca despliega buen volumen y desde el ataque es puro jugo rebosante de fruta, afianzado en taninos presentes pero amables, de intenso sabor a frutas rojas y negras y linda acidez, buen largo y gustillo de arándanos. Sin traza perceptible de madera, es una explosión frutal inusual de gran materia y desconcertante calidad.

\$180

Trivento Golden Reserve **2015** / Trivento (Maipú, Mendoza)

> Violeta oscuro muy rojizo y brillante, resulta algo entornado en las puertas olfativas pero agradable en su envío

> > En boca es de buen caudal y grata fluidez merced a una trama tánica presente y activa pero de buena calidad y entrega un jugoso sabor de dulce de

floral-frutado.

tomate sazonado con roble de crianza, largo todo lo necesario y de gustillo levemente tostado. Calibrado y preciso en todo su proceder, sin piruetas ni facilismos es un vino

que gustará a quienes los prefieren serios, no jacarandosos.



LAS NOVEDADES DEL MES

 Doña Paula Estate Blue **Edition Velvet Blend 2016** / Doña Paula (Ugarteche. Mendoza)

De color rojo azulado brillante, seduce al olfato con un acorde aromático complejo que aúna frutado rojinegro, crianza y vapores sanguíneoterrosos. De cuerpo medio, en boca fluye gustoso gracias a una

urdimbre tánica presente pero armónica, entregando un sabor en el que prima un tostado de roble apoyado en fruta y vegetal (tomate), con final bien largo y regusto tostado. Original corte de Malbec, Pinot Noir y Bonarda, es un vino que ya se bebe con gusto pero que debería crecer mucho con un par de años de guarda.

\$257

 La Linda Sweet Viognier 2017 / Luigi Bosca Familia Arizu (Luján de Cuyo, Mendoza)

Amarillo pajizo claro y brillante, es de delicado aroma floral de jazmín y azahar. En boca revela bastante cuerpito algo untuoso y muy levemente pétillant, con rico sabor de lychee y maracuyá, buena acidez y un dulzor que no empalaga, final largo cuanto basta y recuerdo de duraznos en almíbar. Con apenas 7,7° de alcohol y 66 gramos por litro de azúcar, es simpático y fácil de gustar, ideal para iniciandos en el paladeo del vino.

\$145

Kaiken Terroir Series Cabernet Sauvignon Malbec Petit Verdot 2016 / Kaiken (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta rojizo oscuro y brillante, despierta intriga con su aroma frutado cárnico, sanguíneo v terroso. Con buen cuerpo, es resoluto en el medio de boca. viril y pleno en su entrega de fruta negra beneficiada por una calibrada crianza, con taninos armónicos y balanceados. linda acidez v buena persistencia que culmina en un gustillo aframbuesado y algo avainillado. Hermoso vino de temple austero, que no hace demagogia para gustar bien.

\$250

88 FORTUNA