

EL RANKING DE DIEGO BIGONGIARI

# Las 10 mejores relaciones calidad-precio



POR DIEGO BIGONGIARI

concepto más utilizado en ingeniería y economía) es fácil de comprender intuitivamente pero no sencilla de

formalizar en un algoritmo. En mi Guía Austral Spectator la establezco en forma empírica tomando los vinos de más alto puntaje y dividiéndolos por su respectivo precio. Pero el asunto (ver El Algoritmo de la relación calidad-precio en la edición 2014) es más complejo. Para determinar con rigor la relación calidad-precio (RCP), el algoritmo debería incluir un factor que elimine a los vinos malos pero muy baratos, que de otro modo pueden tener RCP superior a la de cualquier otro vino,

por bueno que sea. También, un factor logarítmico debería amortiguar el efecto del precio sobre la calidad: de lo contrario una botella de 100 puntos a 100 pesos tendría la misma RCP que otra de 80 puntos a 80 pesos pero una diferencia de 20 pesos no es igual a 20 puntos de cata. Un buen algoritmo tendría que amplificar la RCP en la gama media y atenuarla en vinos muy baratos y muy caros: quien compra vinos de diez o de mil pesos no busca RCP.

Por no hablar de un gas perverso

Calidad-precio, un parámetro determinante en la elección de un vino. Aquí va una selección de espumantes, blancos, rosados y tintos que destacan por lo mucho que entregan a cambio de lo que sacan del bolsillo.

que lo distorsiona todo. La inflación kirchnerista heredada por el actual gobierno hizo trizas al mercado de vinos argentino: si bien le hizo mucho daño no lo destruyó físicamente pero lo pulverizó en materia de precios. Cuando comencé en 2003 a escribir el anuario Austral Spectator, con 9 a 10 pesos se compraba una buena botella de vino de consumo diario y pocos vinos costaban más de 100. “Década ganada” mediante, hoy la gama de 90 a 100 pesos no significa nada y hay bastantes botellas de más

de 500 y también de mil pesos. Con inflación, la RCP se distorsiona y con alta inflación, estalla.

La alta inflación es el paraíso para los vinos Veblen (ver en Wikipedia: Bien de Veblen) que a mayor precio aumentan sus ventas, pitocatalaneando a la ley de oferta y demanda. Cuanto más caro mejor y más deseable: lo que una vez un productor de vinos definió como “impuesto al tonto”. Es que al comprador de botellas de más de mil pesos, la RCP le interesa tanto como la asignación

vinos que lo toman de duelas suelen tener una RCP superior a aquellos con crianza en caras bordelesas. Pero los más económicos chips de roble no suelen aportar la misma calidad que las duelas y barricas.

En espumantes, aquellos elaborados en tanques (método Charmat) suelen tener RCP superior a los elaborados en botella, con método tradicional: la tecnología del Charmat hoy permite lograr espumantes formidables, difíciles de distinguir de un “méthode champenoise”. **F**

universal por hijo. Y con inflación, la plata quema.

Es habitual que en sus primeras cosechas las nuevas líneas de vinos tengan una alta RCP, pero también ocurre que según pasan las cosechas y la producción aumenta, su RCP disminuya no por mayor precio sino por menor calidad. Al igual que cocinar bien para 4, 40, 400 o 4000 comensales, no es lo mismo hacer diez mil, cien mil o un millón de botellas de vino de alta calidad: hay más mérito enológico en elaborar un millón de botellas de Malbec de alta calidad y de 10 o 15 dólares que hacer 900 botellas (tres barricas bordelesas) de un vinazo de 100 dólares.

Existen otros factores que influyen en la RCP. Uno de ellos es la cepa o variedad. En Argentina, por causa del boom global, las uvas Malbec de alta calidad son más caras que las equivalentes de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tannat o Bonarda. A paridad de precio, es normal que vinos de estas cepas hayan sido elaborados con uvas de mayor calidad que las del muy competitivo Malbec.

En las cepas blancas, la crianza en roble (por ejemplo del Chardonnay) no es favorable a la buena RCP: un Torrontés o Sauvignon Blanc sin barrica suelen tener mejor RCP. Hablando de roble, es natural que los

**En las cepas blancas, la crianza en roble (por ejemplo del Chardonnay) no es favorable a la buena relación calidad-precio.**

1

• **Acordeón Malbec 2014** / Finca Ferrer (Tupungato, Mendoza)

Rojo violáceo oscuro y brillante, es de aroma intenso y agradable que congrega registros frutados y florales. En el paladar es de cuerpo medio. Con crianza en barrica y una producción de quince mil botellas, es un Malbec de mucho carácter y generosa calidad para su precio.

\$ 146

2

• **Amaranto Malbec 2012** / Furlotti (Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo violáceo brillante, al olfato resulta intenso y agradable en su entrega de registros florales de violetas y frutados de ciruela, con un leve trazo de roble. En boca entra con cierto ataque dulce y despliega buen cuerpo, con taninos armónicos y goloso sabor a mermeladas de frutas finas con subyacente roble, buena persistencia y regusto frutado con pizca de vainilla y coco. Hecho a la moda y

para gustar, con roble aportado por duelas, esta producción de sesenta mil botellas es un paradigma de gran relación calidad-precio. Que se compra directamente a la bodega, en cajas de seis botellas.

\$ 75



3

• **Cafayate Reserve Malbec 2013** / Etchart (Cafayate, Salta)

Violeta negruzco y brillante, es de buena intensidad aromática con un sugestivo registro floral y de fruta roja además un trazo cárnico de panceta ahumada que se acentúa al oxigenar la copa. En boca es de cuerpo más que medio, con taninos presentes pero integrados y expresivo sabor frutado de ciruelas y frambuesas sazonadas con las especias de roble y un tostado que se marca, tras un final largo, en su regusto aframbuesado. Con seis meses de crianza en barricas de roble francés y americano, estas ciento cincuenta mil botellas contienen un Malbec de gran clase e impetuosa seducción, también por su formidable relación calidad-precio.

\$ 130

4

• **Cuatro Vacas Gordas Malbec Rosado 2014** / Caligiore Vinos Ecológicos (Mendoza, Mendoza)

De color rosado flúo brillante, en la nariz evoca con buena intensidad un sencillo pero agradable frutado de cerezas. En boca resulta bien redondo y muy jovial, con un dulzor contenido y rico sabor de cerezas frescas, final medio y regusto

acerezado. Elaborado con uvas de cultivo orgánico y sin conocimiento de roble, esta producción de mil quinientas botellas contiene uno de esos vinos rosados que en días calurosos se beben sin más, con inmediato placer. A un precio arrobador.

\$ 90



5

• **Don Valentín Lacrado Roble 2014** / Casa Bianchi (San Rafael, Mendoza)

Rojo violáceo brillante, produce una invitante nariz floral y herbácea de té con jazmín. En fase palatal es de cuerpo más que medio, con taninos activos que

marcan un poco su final y algo dulzón pero rico sabor floral y herbáceo acorde a su nariz, con buena persistencia y regusto de té al jazmín. Un muy logrado vino, de estilo propio y gustoso beber, a un precio bien simpático para el consumidor.

\$ 70



6

• **MV Sauvignon Blanc 2015** / Mendoza Vineyards (Godoy Cruz, Mendoza)

De color amarillo verdoso muy claro y brillante, su

intenso aroma describe flores de jazmín y magnolia, ananá y cítricos. En boca, con el volumen y la untuosidad que a veces tiene esta variedad, produce un rico e intenso sabor de ananá con flores blancas, terminando en

buen largo y dejando un gustillo a caramelo ácido de ananá. Sin crianza, esta edición de diez mil botellas contiene un vino simpático y locuaz, difícil de no gustar.

\$ 122



7

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

Casi negro y brillante a la vista, es aroma intenso al principio floral y luego frutado y algo especiado por el roble. En el paladar despliega buen caudal pero con paso ágil y fluido gracias a sus taninos armónicos y balanceados, con rico sabor a violetas



confitadas y algo de jazmín del país, final largo y gustillo tostado. Un gran vino a comenzar por su escala de producción (casi un millón y medio de botellas, con seis meses de crianza en barricas) de expresión elocuente y diáfana. Y también grande por su precio, habida cuenta de su generosa entrega cualitativa.

\$ 180

8

• **Trivento Single Vineyard Brut Nature / Trivento (Maipú, Mendoza)**

De color rosado pálido y burbujas medianas, al olfato ofrece un amable aroma floral y frutado, algo dulzón. En boca es de mousse blanda y una refrescante acidez que guía a su sabor frutado de frutillas hasta un final largo, con regusto de caramelo ácido. Elaborado con Pinot Noir y Chardonnay más un toque de Viognier, estas treinta y seis mil botellas de singular calidad para su precio contienen un espumante elocuente y versátil, tremendamente efectivo a la hora de gustar, sin vueltas.



\$ 180

9

• **Ventania Cabernet Franc 2013 / Bodega Saldungaray (Saldungaray, Buenos Aires)**

Rojo violáceo brillante, en nariz es de cierta intensidad y muy balsámico en su entrega de corteza de eucalipto colorado. Una producción elaborada al pie de la Sierra de la Ventana en diez mil botellas. La cosecha 2014 es más probable de hallar en el mercado.

\$ 110

10

• **X Extra Brut / Finca Ferrer (Tupungato, Mendoza)**

De color rosado cobrizo pálido y burbujas finas y constantes, es de sugerente y plácido aroma floral-frutado. Elaborado con Pinot Noir y Chardonnay en ciento veinte mil botellas, es un espumante que acaricia a los sentidos y también, con su generosa calidad, al bolsillo.

\$ 138

## NOVEDADES DEL MES

• **MTB Malbec-Petit Verdot-Cabernet Sauvignon 2012/ Costaflores (Perdriel, Mendoza)**

De color rojo oscuro azulado, es de aroma intenso y envolvente que aglutina sensaciones de frutas rojas ácidas. De cuerpo algo más que medio pero no

excesivo, fluye con agilidad gracias a una trama tánica presente pero balanceada y armónica, con rico sabor de ciruelas y otras frutas rojinegras, buena acidez y un aporte de crianza discreto que acompaña



su largo decurso, hasta el gustillo algo achocolatado. Un tinto viril y de muy cuidada factura, sin floripondios ni oropeles, que se bebe con placer.

\$ 132

• **Laborum Single Vineyard Tannat 2015/ El Porvenir de Cafayate (Cafayate, Salta)**

Casi negro a la vista, es de aroma profundo y envolvente donde



el tostado de roble encajona a un frutado maduro y algo cocido, una nariz de vino norteño. En boca es un caudaloso aluvión de materia frutada que de nuevo revela su procedencia cálida y solar, con taninos maduros y un fondo de

amargor que lo recorre desde el medio de boca al gustillo y desconcierta un poco al paladar. Un Tannat potente y elocuente, cuyo destino ideal es ser bebido en noches frías, junto al fuego.

\$ 380