

Bloomberg

Si usted piensa que conoce el malbec, esta equivocado.

por Elin McCoy
19 de agosto, 2016

Una nueva serie de vinos sutiles y estructurados provenientes de Argentina cambiará la visión que el mundo tiene sobre la famosa cepa argentina, conocida por sus explosivos sabores frutales.

En primer lugar, quiero hacer una confesión. Siempre pensé que los Malbec de Argentina estaban sobrevaluados y que solamente se vendían en parrillas mediocres a precios promocionales de U\$S 15.

Por ello, cuando hace poco ciertos Malbec de alta gama, de más de U\$S 100 la botella, aparecieron en escena, no pensé que estos nuevos vinos cambiarían mi percepción. Sin embargo, sí lo hicieron y me impactaron.

Estos nuevos tintos van mucho más allá de maridar bien con carnes grilladas, aunque lo siguen haciendo maravillosamente bien. Desbordan concentradas notas de violetas y lirios. Sus intensos sabores a mora, vivaces frutos rojos, tiza y notas minerales se despliegan de a poco, en capas sucesivas. **Son vinos sutiles, complejos y balanceados - la clase de vinos que pueden transformarlo a uno en un Malbec converso. Esta es la razón por la cual algunos consumidores expertos de California que solían coleccionar Cabernets de Napa, ahora se inclinan por estos nuevos ejemplares top.**

Un Comienzo Impactante

El boom del Malbec argentino, que duró del 2005 hasta aproximadamente el 2012 (período en el cual las exportaciones a Estados Unidos crecieron entre un 30 a 40% por año), se basó en vinos de opulentos sabores frutales, con exceso de roble, orientados al consumo masivo.

El Malbec se convirtió así en la uva insignia de Argentina, un verdadero suceso histórico. Actualmente Argentina es el quinto productor mundial de vino. Sin embargo, en los últimos años, un grupo de innovadores e incansables enólogos se han abocado a la elaboración de vinos Malbec increíblemente elegantes, con menos roble y menos alcohol que los de una década atrás. Son vinos que concuerdan con las nuevas tendencias mundiales de elaboración, que surgen de la búsqueda de parcelas especiales, donde se originan vinos singulares, expresivos de cada terroir.

Este cambio implicó buscar dentro de una zona seca y muy cálida, microclimas más fríos y a gran altura, aún a riesgo de que las uvas no pudieran madurar allí, e implicó también realizar un profundo estudio de suelos. Muchos enólogos, como Alejandro Vigil de Bodega Zapata, productor de su propio vino El Enemigo, **apuestan al nuevo terroir de “El Dorado”, en el Valle de Uco, situado en un rincón al suroeste de Mendoza bajo Los Andes nevados.** Este lugar se ha convertido rápidamente en un destino turístico, con varios proyectos inmobiliarios en camino. Uno de ellos, “Tupungato Winelands”, considerado el primer country club de vinos del mundo, comercializa pequeños viñedos privados. La región ha atraído inversores de países

como Rusia, España, Bélgica, Francia y Estados Unidos entre otros, quienes han comprado tierras y realizado inversiones en varias bodegas.

En El Valle

La zona más cotizada de Argentina en este momento es Gualtallary, con viñas plantadas a gran altura y suelos rocosos y con carbonato de calcio, que imparten una singular mineralidad al vino. Otra región muy valorada actualmente es Altamira, la primer Denominación Geográfica de Argentina oficialmente reconocida, de donde provienen varios vinos top.



Bodega Catena Zapata, uno de los emprendimientos pioneros de Gualtallary, en el Valle de Uco, plantó el Viñedo Adrianna a una altura de casi 1.500 msnm.

Fuente: Bodega Catena Zapata

Otros enólogos han elegido una zona a 800 millas al norte de Salta, donde crecen los viñedos más altos del mundo y el Malbec se cultiva en un paisaje agreste, con grandes piedras de granito e inmensos cactus. Thibaut Delmotte, enólogo de Colomé, me comentó que su gran problema eran las hormigas que devoran las hojas de la vid y destruyen las viñas. El enólogo y consultor sudafricano Hans Vinding-Diers escogió en cambio la zona fría de Río Negro, en la Patagonia, donde fundó su Bodega Noemía. Actualmente estas preciadas zonas han dado lugar a pequeños proyectos de jóvenes enólogos de 20 años de edad. Muchas de estas etiquetas aún no se exportan, pero estén atentos a las marcas Per se, Tres 14, Michelin Brothers, Vivo o Muerto y Matías Riccitelli.

Las frías añadas recientes, a partir del 2010, también han contribuido a que los enólogos puedan forjar un nuevo perfil del Malbec.

Además está el tema político. Luego de haber sido elegido recientemente presidente, Mauricio Macri devaluó el peso y aspira a mejorar la economía del país, aumentando las exportaciones y alentando a los extranjeros para que inviertan en las zonas vitícolas de Argentina.

El panorama es muy promisorio para estos nuevos Malbec.



Adrianna Vineyard Mundus Bacillus Terrae Malbec 2013, Bodega Catena Zapata (U\$S300)

El enólogo Alejandro Vigil es el artífice de este impactante vino de la familia Catena, pionera del Malbec moderno. Proveniente de un viñedo situado a 1.500 msnm en Gualtallary, es un vino fresco y sutil, pero concentrado y opulento a la vez. Comenzando con la cosecha 2013, habrán tres partidas diferentes de este viñedo. (Sé que es caro, pero pruébenlo).