

Vida cotidiana Placeres

LUJAN DE CUYO, EN MENDOZA, ES EL MEJOR "TERROIR" PARA ESTA VARIEDAD

Malbec, la cepa que conquistó al mundo desde la Argentina

● Combina perfecto con las carnes rojas. Y va con los quesos, excepto los azules.

Mariana Rolandi Perandones
ESPECIAL PARA CLARIN

Cuentan que el "vino negro de Cahors" tiene siglos de existencia. Dicen las leyendas que no es tan aventurado pensar que en el Imperio Romano comenzó a gestarse la que luego sería la variedad Auxerrois, nombre francés y primitivo del Malbec, la cepa insignia local. Pero el esplendor de este vino y su éxito mundial llegaron de la mano de las cosechas argentinas.

La explicación es simple. El Malbec es la variedad tinta que mejor se ha adaptado al suelo y clima argentinos, lugar donde encontró las condiciones ideales

Para servirlo, el Malbec necesita 16° para una cosecha joven y 18° para una botella de guarda

para su desarrollo. Así es cómo nuestro país comenzó a ser reconocido en el mundo como el productor de los Malbec más refinados y sabrosos. Philippe Rolet, de Bodega Alta Vista, agrega que aquí tenemos una "selección nacional" de plantas, que fue realizada "a lo largo del tiempo por varias generaciones de viñateros". Un lugar perfecto y manos que aprendieron de padres a hijos: una fórmula que no podía fallar. Herve J. Fabre, de Bodegas Fabre Montmayou e Infinitus, aporta un dato que no es menor: "La relación precio-calidad terminó de seducir a los consumidores en el exterior".

Paz Levinson, miembro de la



CATA. El malbec es una variedad que no tiene buena fama en la mayor parte del mundo, excepto en la Argentina. Cuando el vino es joven, tiene aroma a ciruelas maduras y un ligero sabor dulzón.

Asociación Argentina de Sommeliers, cuenta cómo es, desde la uva, este famoso varietal. "Tiene un racimo pequeño y en la piel de sus bayas están los componentes aromáticos y taninos. Por eso es que se busca un desarrollo limitado de la fruta para no tener tanta pulpa y que los compuestos no se diluyan. La baya o uva es de un violáceo muy oscuro, casi negra, y los compuestos del color se incrementan con la altura en los viñedos, es por eso que al Malbec argentino, si hay algo que no le falta, es color", explica.

Para la especialista tiene un perfil floral, que recuerda a las violetas, y un aroma a ciruelas maduras.

Fabre aclara que su gusto dulzón es lo que agrada fundamentalmente a los paladares norteamericanos y agrega que además sus "notas de regaliz lo hacen diferente a los otros varietales".

El Malbec tiene buena capacidad de añejamiento en madera.

Los cinco mejores

- Elegidos por Paz Levinson, integrante de la Asociación Argentina de Sommeliers.
- Manos Negras Cosecha 2008: \$ 72
- Ave Premium Cosecha 2009: \$ 60
- Tomero Cosecha 2010: \$ 59
- Zorzal Reserva Cosecha 2009: \$ 95
- Angelica Zapata Malbec Alta Cosecha 2006: \$ 145

Sin embargo, según Federico Fialayre, de Tomo 1 -hijo de Ada y sobrino de Ebe Concaro- las cosechas más famosas son de vinos jóvenes y muy intensos.

Agrega un último ítem: posee una importante graduación alcohólica.

¿Y con qué va bien un Malbec? Tenía que ser argentino para combinar en forma tan perfecta con la carne roja. Cuando Fialayre piensa en este vino dice que en seguida lo relaciona con un buen asado. Pero no es la única posibilidad. De su carta, él agrega el pato confitado, además del lomo, claro. Para Herve J. Fabre va bien con "todos los quesos a excepción de los azules, con algunos platos con salsas a base de vino, las pastas con salsa de tomate y los postres de chocolate". Rolet apuesta por un maridaje con cordero.

Para comprarlo, lo mejor es una buena vinería con espacios oscuros y baja temperatura. Para servirlo, el Malbec necesita 16 grados para una cosecha joven y 18 para una botella de guarda. En este último caso, se recomienda usar decantador y abrirlo una hora antes de llevarlo a la mesa. ■