

Anuncios Google

Dejar de ver anuncio

¿Por qué este anuncio? ⓘ

COMER Y BEBER • MALBEC

Ocho malbec distintos que tenés que probar

La semana del malbec dejó algunas sorpresas que valen la pena descubrir. De una amplia y desconcertante oferta, elegimos versiones de la cepa al margen de los tradicionales.



JAVIER FERREYRA

Lunes 29 de abril de 2019 - 09:00 | Actualizado: 29/04/2019 - 09:16



Este contenido estuvo inicialmente disponible sólo para nuestros suscriptores. [¡Sumate!](#)

Pasada la semana del malbec, con promociones, presentaciones, fiestas y homenajes variados, te contamos algunas de las novedades que probamos y que se pueden recomendar para apreciar vinos diferentes de esta cepa traída por Domingo Faustino Sarmiento en 1853.

Las bodegas están siempre atentas a la caza de nuevo público, renovando sus etiquetas, presentando variedades o lanzando nuevos productos. La amplia oferta de vinos desconcierta y marea un poco, pero es bueno probar cosas nuevas, variar, tantear las vinotecas, revisar anaqueles y no conformarse.

El malbec es muy diverso. no se trata sólo de



Más de Malbec

COMER Y BEBER

Una larga historia familiar detrás del gin más premiado de Sudamérica

por JAVIER FERREYRA

★ Sólo suscriptores



COMER Y BEBER

La impronta chilena en vinos bien argentinos

por JAVIER FERREYRA

★ Sólo suscriptores

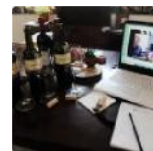


COMER Y BEBER

La inédita cata virtual de Terrazas de los Andes y su cosecha 2020

por JAVIER FERREYRA

★ Sólo suscriptores



COMER Y BEBER

La épica historia del malbec en 10 vinos destacados de la cepa argentina

por JAVIER FERREYRA

★ Sólo suscriptores



tierra se desarrolla, qué suelo encuentra, la altura, el sol. En Argentina hay más de 40 mil hectáreas plantadas y por sus características el malbec se adaptó y adquirió particularidades que no tiene en ninguna otra parte del mundo. A medida que se convirtió en la cepa emblemática argentina, crecieron el cuidado, los saberes y los métodos y la tecnología para hacer mejores vinos. Pero, además, los especialistas sostienen que el malbec es tan dócil que, según el lugar, absorbe lo que la tierra le ofrece y lo traslada a la uva. Entonces, hay que explorar los diferentes tipos de malbec y apreciar las diferencias hasta encontrar el que más guste a cada uno.

Algunas pistas para probar vinos más allá de los tradicionales.

Gran Delirio Malbec 2015, Bodega Scotti.

Eduardo Olivera hace unos vinos impecables, sin pretensiones exageradas, muy bebibles y llenos de encanto. A su línea ÜL le suma el Gran Delirio, su proyecto más innovador y atrevido. Olivera lo define como su “locura personal”. Es un malbec del bueno, frutado y con acidez equilibrada que deja con ganas de más. Para apreciar mejor las cualidades, se recomienda abrirlo antes de probar bocado.

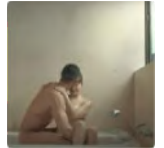
Amansado Malbec 2017, Bodega Brennan, Mendoza. Agradable sorpresa con este Malbec que empieza a circular. La familia Brennan es una histórica familia dedicada a la cría de caballos y se largó a hacer estos vinos con motivos equinos en nombre y etiqueta. Lo vinifica Juan Pablo Michelini, el más chico de la dinastía enológica de alcurnia. Sedoso, bien frutal, no deja rastros violentos y por la relación precio-calidad resulta de lo más destacado. Los vinos jóvenes se caracterizan por tener poca o nada madera y eso los hace fluidos y poco complejos, ideales para la entrada en reunión de amigos.

Puna Malbec Reserva 2017, Cachi, Valles Calchaquíes. Los Valles Calchaquíes dan vinos intensos, rústicos, fogosos. Y eso se espera de un vino de esta zona. Por más que se lo trate de

1 TV
Benito Fernández se sumó a la polémica por la tapa de Caras: “No es la moda, somos nosotros”



2 TV
Oscuro deseo: actores cuentan el “detrás de escena” de algunas tomas complicadas



3 TV
Genial anécdota: el día que Piñón Fijo persiguió ladrones con el traje de payaso



4 COMER Y BEBER
Una larga historia familiar detrás del gin más premiado de Sudamérica



5 TV
Migue Granados vuelve a ESPN con programa propio: Soy una especie de ser inimitable



en Cachi es impetuoso y enérgico, pleno de sabor. El primer trago raspa el paladar y hay que imaginarlo con un buen guiso de cordero o comidas picantes. Demostración concisa de la plasticidad del malbec para trasladar el carácter del suelo a la uva. A suelo bravo, vino bravo.

Mapu Curá Reserva Malbec 2014, Mendoza.

Después de años de hacer vinos a granel, la bodega Mainque, de la mano de la generación joven, empezó a embotellar Mapu Curá y cuidadosamente y con mucha pasión hace varietales más que interesantes para la franja de precio que permite comprar unas cuantas botellas para las comidas del fin de semana. Este reserva tiene todo lo que se puede esperar de un buen malbec a precio accesible y hasta un poco más. Probar con riñones asados y pan casero.

Nube Negra, Malbec 2016, By Edu Vidal.

Después de años trabajando con grandes enólogos, Eduardo Vidal largó su propia serie de vinos. Vinazos más bien. El Nube Negra es el tope de gama, flamante lanzamiento y esplendoroso líquido. Tinto bien intenso, pleno de sabores muy bien amalgamados que lo hacen ameno para la soledad y también adecuado para acompañar buenos platos, como unas mollejas confitadas. Oscuro y especiado, de precio alto pero que vale la pena por su potencia. El cuidado que significa hacer vinos elegantes justifica algunos precios.

Ojo Negro Malbec 2014, Bodega Ojo de Vino, Río Negro. Un buen ejemplo de lo que el Malbec puede ofrecer a medida que se exploran nuevas zonas y nuevos métodos. Dieter Meier es suizo, pionero de la música electrónica mundial en la década del 80, le gusta el frío y hace este malbec con uvas de Río Negro. Intenso, fresco y fragante. Muy perfumado, con pinceladas de especias muy tenues que combinan bien con el predominio frutado de este malbec. Potencialidades que afloran poco a poco y con un final persistente que deja satisfecho a cualquiera. Los vinos de la Patagonia suelen ser de color más claro, pero eso no implica una claridad de sabor. De esos vinos que hay que probar para poder comparar.

De la Luna, 2015, Chacayes, Finca Blousson. Un

de acidez y frescura con toques de hierbas frescas, bien al estilo francés. Patrick Blousson es hijo de franceses, y compró una perdida finca decidido a hacer lavanda, pero el origen francés lo iluminó y dejó las flores para hacer vides. El fruto de esa decisión son estos vinos púrpura intenso, aromáticos, muy elegantes. Precioso producto de Chacayes, ese desierto ahora tan valorizado cuyo primer explorador fue Blousson. Vale lo que cuesta, porque hacer un malbec de esta calidad no es para cualquiera.

Animal Malbec Orgánico, Bodega Catena

Zapata. Como todo lo que hacen en Catena, es prolijo, intenso y apuntando a diversos públicos. Es como si don Ernesto quisiera decir “que nadie se quede sin su tipo de vino”. La producción de viñedos orgánicos, que son aquellos que no usan ningún tipo de agroquímicos (ya sean fertilizantes o pesticidas), crece por exigencias del mercado externo y no es fácil producir de manera orgánica. La apuesta de Animal es partir de una tierra que no recibe tratamiento químico resaltando la naturaleza pura de la uva. Muy frutal, ideal para las comidas delicadas como un bife de chorizo bien jugoso, el sabor y el cuidado del medio ambiente van juntos en esta botella.

NEWSLETTER DE COMER Y BEBER

Comentarios de restaurantes, vinos y recetas, todos los jueves a la tarde.

Edición Impresa

El texto original de este artículo fue publicado el 29/04/2019 en nuestra edición impresa.

Documentos para descargar

 s6_1556142649.JPG

En esta nota



MALBEC



SEMANA DEL
MALBEC 2019

VOS