

Malbec...un lugar en el mundo

POR PATRICIA PÁEZ

WINE WRITER – ARGENTINA TRIBUNA GASTRONÓMICA

“Actualmente, Argentina es el principal productor de Malbec del mundo, con 76,603 acres plantados a lo largo de todo el país seguido por Francia (13,097 acres), Italia, España, Sudáfrica, Nueva Zelanda y USA.”

La cuestión identitaria ha sido se lo ha proporcionado al lugar en el mundo. Dicho lugar humanidad motivo suficiente para emprender una prolongada búsqueda en pos de hallar un Malbec

nuestro país de la mano del viticultor francés Michel Aimé Pouchet, quien por iniciativa de Domingo F. Sarmiento a imagen de lo que ocurría en Chile con la Quinta Normal de Santiago, llevó a cabo en la provincia de Mendoza un proyecto de similares características a mediados del Siglo XIX.

De origen francés, esta cepa dio sus primeros frutos en la ciudad de Cahors al SO de Francia, para brindar cuerpo e intensidad cromática a los caldos de Bordeaux, adquiriendo una amplia diversidad de denominaciones a la francesa – Cot, Auxerrois, Noir de Pressac, Pied Rouge, Noir Doux, entre otras.

Dos momentos a lo largo de su estancia en el viejo mundo vieron amenazada seriamente su existencia. En 1870 la Filoxera, enemiga tenaz de la vid, causó los suficientes estragos como para ocasionar su desaparición del mapa vitivinícola galo. No obstante, se recupera y pasado casi un siglo la Helada de 1956 causó la destrucción casi total de la producción.



De pie nuevamente demostró su gallardía y en la década del '80 a tono con los cambios que se avecinan en materia económica y tecnológica, Cahors comenzó a vivir una nueva etapa basada en la reconstrucción y equipamiento de antiguas bodegas, reimplantación de cepajes y una importante campaña de promoción que le permitieron alinearse en la producción de vinos en Francia.

Sin embargo, es en Argentina y a expensas de su vigor y nobleza que encuentra en estos suelos un protagonismo categórico que la identifica como varietal aquí y en el mundo.

La característica más sobresaliente del Malbec es su color oscuro intenso. Los aromas del Malbec recuerdan a cerezas, frutillas o ciruelas, pasas de uva y pimienta negra en algunos casos con reminiscencias de frutas cocidas (por ejemplo, mermelada), dependiendo de cuándo se haya realizado la cosecha. En boca el Malbec es cálido, suave y dulce, con taninos que no son agresivos. Cuando se le añeja en madera, adquiere tonos a café, vainilla, café y chocolate.

A tono con lo que ocurría a nivel internacional respecto del fenómeno de los vinos emblemáticos, como una respuesta a los cambios en materia de consumo (menor de vinos comunes, mayor de vinos finos) y de hábitos de vida (cuidado de la salud, menor ingesta de calorías y aumento de la actividad física) el Malbec se posiciona en nuestra tierra frente al resto de las variedades de modo tal que se destaca tanto a nivel nacional como en el exterior, convirtiéndola en uva de bandera.

Tal es así que no debe existir Bodega alguna que no desee destacarse en esta cepa, a tal punto incluso que ha sido motivo de múltiples experiencias para brindar no sólo los tradicionales vinos jóvenes, sin paso por madera con la tipicidad que lo caracteriza, o los madurados en barricas de roble con su aporte de aromas y sabores, como así también originales ensayos en vinos a la manera de Oporto o Espumantes tintos secos al modo de los Lambruscos italianos.



Es en esta línea de acción que no debiera sorprendernos encontrarlo como Jalea de Malbec, integrando el almíbar de unos Membrillos al Malbec o hallar su sabor en un exquisito helado, invitándonos a pensar en su innegable versatilidad.

La zona alta de Mendoza con sus departamentos de Luján de Cuyo y Maipú constituyeron los sitios ideales para el cultivo de esta noble variedad que prolifera a expensas de un clima muy

favorable con días soleados de buena amplitud térmica, suelos pedregosos y profundos y de altura considerable (800 a 1000 msnm).

Cada región vitivinícola le brinda su particularidad, así en la zona de los Valles Calchaquíes sobresalen los vinos oscuros y con notas aromáticas herbáceas, mientras que en el Valle de El Pedernal en San Juan las buenas condiciones producen vinos de calidad, en Rio Negro las condiciones homólogas a Bordeaux los ofrece de colores profundos, frutados y equilibrados al gusto.



Hoy, ya distanciado de sus orígenes galos con producción de vinos menos frutados y más ácidos, otorgan en versión vernácula taninos dóciles, amables, de buena estructura, con presencia aromática a ciruelas maduras que constituyen el invite a acompañar de maravillas las afamadas carnes argentinas.

Frente a la amplia gama de posibilidades que brinda el

espectro vinario, el Malbec se yergue y une a la lista de los consabidos íconos de nuestra cultura que nos identifica como argentinos (mate, asado, tango) y en ocasiones se presenta con documento de identidad nacional: Denominación de Origen Controlada (D.O.C.), cuya normativa tiene por objeto asegurar el cumplimiento de pautas de producción que garanticen la tipicidad que le es propia.

Advertidos de todo conocimiento al respecto de sus orígenes y desarrollo, como consumidores apostados en vinotecas, wine bars, restaurantes o cuanta exposición brinde una copa de buen Malbec, estaremos allí para el deleite a sabiendas de sus múltiples estilos, invitados una vez más a sorprendernos y por que no, a reconocernos en nuestros gustos, porque de eso se trata, de encontrar en uno y en cada una de las cosas que elegimos en la vida... un lugar en el mundo.