

MALBEC PARA PRINCIPIANTES

POR MARÍA LAURA ORTIZ

1

¿QUÉ ES EL MALBEC?

Es un vino elaborado con la variedad de uva Malbec, proveniente de Francia. Esta resultó ser medio hermana del Merlot, ya que comparte a uno de sus progenitores, la Prunelard. Llegó a Argentina a mediados del 1800 y se instaló en casi todas las regiones vitivinícolas argentinas.

2

¿QUÉ TIPO DE VINOS SE ELABORAN CON MALBEC?

Más del 90% serán vinos tintos tranquilos y el resto, rosados, espumosos, tardíos, fortificados y algunos blanc de noir (blancos tranquilos).

3

¿TODA ETIQUETA QUE DIGA MALBEC ES 100% MALBEC?

No, la legislación nacional e internacional obliga que el mínimo de Malbec sea un 85% y el resto de otras variedades sin necesidad de mención. Compañeros clásicos del Malbec en Argentina son Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot entre otros.

4

¿SE ELABORA MALBEC FUERA DE ARGENTINA?

Hoy Malbec es sinónimo de Argentina. Sin embargo, también puede encontrarse en otros países, principalmente en Francia donde poseen más de 6 mil hectáreas cultivadas comparadas con nuestras 40 mil. También se elabora en Chile, EEUU, Sudáfrica, Australia y otros países. Pero el estilo es muy heterogéneo ya que el terroir marca la diferencia.

La zona más reconocida fuera de Argentina para su elaboración es Cahors, Francia.



THIS IS ARGENTINA


winifera
servicios vitivinícolas

MALBEC PARA PRINCIPIANTES

POR MARÍA LAURA ORTIZ

5

¿CUÁL ES EL MEJOR LUGAR PARA CULTIVAR MALBEC EN ARGENTINA?

Sobre los pies de las Cordillera de los Andes desde Jujuy a Río Negro. Esta enorme medianera que separa la región vitivinícola del Océano Pacífico por un lado y la larga extensión del país que separa por 1000 kilómetros del Océano Atlántico en promedio le dan el clima ideal: Clima continental con suelos pobres y baja pluviometría hacen que la vid brinde sus mejores racimos.

6

¿SE LE AGREGA ALGUNA ESENCIA PARA QUE SEA TAN EXPRESIVO?

No, la propia naturaleza de la uva Malbec, el proceso de elaboración y el lugar se encargan de aportarles sus aromas de Ciruela, Cerezas, Moras, Frambuesas o hierbas frescas como Tomillo, Jarilla u Orégano.

7

¿CUÁL ES EL COLOR TÍPICO DEL MALBEC, SU AROMA Y SU TEXTURA?

El Malbec se puede elaborar a lo largo de más de 2000 kilómetros en Argentina y en altitudes que varían desde los 280 a 3100 metros sobre el nivel del mar. Esto lo hace variable y difícil de encasillar, pero podríamos definirlo de la siguiente manera. De color rojo con tintes azules, intensidad media y de gran brillo. Nariz expresiva, con notas florales que puede incluir violetas, rosas frescas o popurrí. Además, aromas frutados como la ciruela negra en sus distintos estados de madurez, cerezas y moras negras. En la boca suele entrar seco (no dulce) con buen peso en boca, acidez media que le brinda frescura y taninos muy dóciles que le dan el balance que lo caracteriza.



THIS IS ARGENTINA


winifera
servicios vitivinícolas

MALBEC PARA PRINCIPIANTES

POR MARÍA LAURA ORTIZ

8

¿DE DONDE VIENEN SUS AROMAS DE VAINILLA, TABACO O ESPECIA DULCE?

Estos aromas pueden provenir de la crianza del vino en barrica, tonel o en el uso de duelas (listones de madera de roble que se agregan a un tanque). La madera aporta no sólo aromas sino también textura aportando taninos. El tipo de aromas y su intensidad dependerá del tipo de tostado de la madera, del origen, del tiempo y tipo de la misma.

9

¿A QUÉ TEMPERATURA CONVIENE SERVIRLO?

Si es un Malbec joven se debería servir entre 14 y 16°C y es un Reserva o Gran Reserva podríamos pasar de 16 a 18° C. Recuerden que es más fácil que el vino se caliente en la copa a que se enfríe, por ello si no tienen cava para vino, lo mejor es ponerlo con anticipación en la heladera y sacarlo una hora antes de beberlo (dependiendo del clima en el que vivan). La temperatura correcta permite que el alcohol permanezca integrado al vino y libere los aromas que debería liberar.

10

¿CUÁL ES SU MARIDAJE IDEAL?

El Malbec es tan versátil que puede maridar de maravillas con carnes asadas, vegetales grillados, pastas con tuco, cordero o chivo a la parrilla, guisados de lentejas o porotos y más. También es ideal para beber solo por copa. Por lo que se sugiere descorchar mientras se cocina, beber y disfrutar y llevar lo que quedó a la mesa con el plato terminado.



THIS IS ARGENTINA


winifera
servicios vitivinícolas

MALBEC PARA PRINCIPIANTES

POR MARÍA LAURA ORTIZ

11

¿SE PUEDE GUARDAR UNA BOTELLA DE MALBEC?

Sí, es posible y se aconseja guardarla en las condiciones adecuadas. Lejos de fuentes de luz o calor, en lugares tranquilos donde no haya vibraciones y con cierta humedad para que el corcho no se reseque. Es importante saber que no todos los malbecs están elaborados para ser de guarda, lo mejor sería asesorarse con su vinotequero o un especialista.

12

¿QUÉ HACE QUE VARIÉN TANTO DE PRECIOS?

El precio depende de muchos factores, pero podríamos resumirlo en rendimientos de la planta. Es distinto cuando una planta brinda uvas para elaborar 15 botellas que para elaborar 1 o menos de una. A esa botella le pone toda su energía y le da lo mejor para garantizar la continuidad de su vida y de su especie. Esos rendimientos dependerán del tipo de suelo, la edad de la planta, densidad de cultivo y más. También influye la crianza en roble por el costo de las barricas.

TIPS DE DEGUSTACIÓN

Compre 3 o 4 Malbecs de distintas regiones de Argentina, coordine una degustación con amigos. Pídale que lleven sus copas si uds. no tiene suficientes ya que lo ideal es que tenga 3 o 4 copas por persona. Sirva los vinos en el mismo orden las copas de cada invitado y guíelos para comparar el color, los aromas, gustos y por último, elegir el de su preferencia.

El 17 de abril se conmemora en todo el mundo Malbec World Day y es una gran excusa para celebrar y brindar por nuestro Malbec. Salud!



THIS IS ARGENTINA


winifera
servicios vitivinícolas