

«MALBEC»

Pura Argentina

Rafael Cambralla Diana.

Ingeniero Técnico de Telecomunicación

Malbec es el vino argentino por excelencia, procedente de la variedad de uva tinta del mismo nombre, de origen francés (hay quien dice que fue el viticultor húngaro Malbec, quien la llevó a tierra gala), que se ha adaptado espléndidamente al país de las pampas y del mate (introducida no se sabe muy bien cuándo ni cómo hace más de siglo y medio). Hoy representa en todo el mundo magistralmente a los vinos de este país, abanderados por esa peculiar Mendoza, que para muchos expertos produce las mejores uvas Malbec, bajo la atenta mirada del pico más alto de la cordillera de los Andes, ¡sí, del Aconcagua!, y con un índice pluviométrico muy bajo atípico para el cultivo de la vid (450-600 mm) pero magistralmente corregido por los viticultores, pues gozan de excelentes ríos.

Pudo llegar esta uva a mitad del siglo XIX procedente de Chile, cuando el mendocino Domingo Faustino Sarmiento, propuso al gobernador de Mendoza que contrataran al afamado viticultor francés Michel Aimé Pouget, que ejercía su magisterio en el país vecino, el cual accedió al nuevo empleo y al parecer cruzó los Andes con su zurrón bien cargado de plantones de la uva originaria de Europa y a la que tanto amor le veneraba. Esta variedad se adaptó admirablemente en las laderas de la cordillera y se multiplicó rápidamente, pues hay documentos en Mendoza que corroboran que en 1865 la bodega González Videla (de las más antiguas con esta cepa y existente actualmente) ya producía vinos de Malbec. Pero no podemos olvidar otras originales regiones del país de los gauchos con esta variedad (La Rioja, Salta, El Valle del Río Negro...) y que en 1950 cultivaban más de 60.000 hectáreas de la misma, lo que sirve de base para que otros historiadores digan que el origen de Malbec no fue únicamente por Pouget (ténganse en cuenta las grandes distancias entre las citadas zonas para aquella época), por lo que también se les atribuye a otros franceses que se asentaron por esas latitudes. Fuese como fuese, hoy es el lugar donde mejor se



ha aclimatado y donde superior calidad ofrece, estando presente en todos los puntos de norte a sur, desde los Valles Calchaquíes Salteños al Alto Valle del Río Negro en la Patagonia.

Es muy importante conocer las características de una variedad porque se transmiten a lo largo del proceso de elaboración al vino, dejando su huella, y cada vez más los consumidores empiezan a saber diferenciarla. La que nos ocupa es de ciclo medio y necesita una gran amplitud térmica (días cálidos y noches frías) enraizando muy bien en suelos arcillo-pedregosos no muy profundos, que le ofrecen un cómodo drenaje, con brotación y maduración temprana. Uva negra que destaca por su gran color, que cuanto más madura, más tinta los caldos. Aromáticamente es muy afrutada, agradable y con mucho tanino (aspereza en boca) pero sin llegar a ser muy agresivo, por lo que muchos enólogos la califican como de tanino dulzón, redondo y elegante.

Da unos excelentes tintos de expresivo color (rojos intensos, púrpuras y violáceos). Los aromas que mejor los representan son los recuerdos a ciruelas, guindas y moras (en ocasiones a sus mermeladas). De su romance con el roble adquiere recuerdos claros a chocolate, toques ahumados, vainilla, cuero, café y torrefactos como más destacables.

Si en la diversidad está la grandeza, le sugiero que coquettee con esta variedad en una velada gastronómica, pero si además puede ser en Buenos Aires, será lindo disfrutar de un tango y soñar siguiendo las curvas de las caderas y dejando libre la imaginación al son del bandoneón. Después, un paseo por Puerto Madero puede ser el marco idóneo para encontrar un buen asado maridado con Malbec, ¡en su cuna! Sin duda será un buen anfitrión, brindándole equilibrio y pasión. Cómo termine la noche, depende de vos. ●

