

VIVA  
Vinos  
argentinos  
cómo  
elegirlos  
Federico Fialayre

35



## El vino para el asado

El ideal, el más clásico, para acompañar la parrilla del domingo es, sin duda, el Malbec. Pero hay otras opciones.

Si me apura un poco, se lo digo ya: para el asado, un Malbec. Pocas duplas tienen tanto consenso (y tanta prensa). Desde el taxista y su operadora de radio, pasando por aquel gurú de los negocios multimillonarios, y terminando en el gourmet más avisado: todos estamos destinados a aprender que esta pareja es inseparable. Después, claro, hay que ver si todos hacemos caso a ese encargo que nos viene en los genes. Porque, vamos, eso también está en la genética, por más que conocamos las reglas no siempre las respetamos.

Si le interesa saberlo, hay modos de razonar la cuestión Asado-Malbec. Por ejemplo, es un hecho que los vinos que tienden a revelar rápidamente su veta alcohólica (como muchos Malbec) pueden ser aprovechados para realzar el sabor de las carnes. En efecto, la



### UN CINCO ESTRELLAS: CLOS DE LOS SIETE

**Bodega** Clos de los Siete.  
**Cosecha** 2003.  
**Origen** Vistaflores, Mza.  
**Crianza** 10 meses roble francés.  
**Composición** 50 Malbec, 30 Merlot, 10 Syrah, 10 Cab. Sauv.  
**En pocas palabras** elegante, machazos abstenerse.  
**Precio** \$49.

sal es puesta en evidencia por el alcohol, y en el caso de las carnes quien dice sal dice sabor. Por otro lado, no es menor la cuestión del gusto ahumado que confiere el carbón y que se combina perfectamente con los tintos. Así y todo,

hay derecho a preguntarse qué estaríamos escribiendo si la cepa nacional hubiera sido otra: la Cabernet Sauvignon, por ejemplo. Mi consejo es no darle tantas vueltas al tema. La fuerza de la dupla consiste en que, quienes la aplicamos (los argentinos), lo hacemos desde antes de saber que nuestros vinos de todos los días estaban hechos con Malbec. No hay que ser fisiologista del gusto para darse cuenta. "Milanesas con puré", "Panqueque con dulce de leche", "Asado con Malbec" son legados gastronómicos que están ahí desde tiempos inmemoriales. En el fondo expresan la preferencia de muchas personas que, entre las opciones que encontraron en su país, se inclinaron por una que les dio placer. Los lectores que siguen estos fascículos desde su principio, tal vez quieran desempolvar los tres

Blancos  
Tintos  
Rosados



### MAPU CURA CABERNET SAUVIGNON

**Bodega** Mainque.

**Cosecha** 2002.

**Origen** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Crianza** 3 meses roble francés.

**Composición** 100% Cabernet Sauvignon.

**En pocas palabras** especiado.

**Precio** \$ 17.90.



### VALBONA MALBEC

**Bodega** Augusto Pulenta.

**Cosecha** 2001.

**Origen** 9 de Julio, San Juan.

**Crianza** Sin madera.

**Composición** 100% Malbec.

**En pocas palabras** fresco, liviano.

**Precio** \$ 8,25.



### MAYOL MALBEC 2002

**Bodega** Mayol Malbec.

**Cosecha** 2002.

**Origen** Luján de Cuyo, Mendoza.

**Crianza** 6 meses en barricas.

**Composición** 100% Malbec.

**En pocas palabras** intenso y compacto.

**Precio** \$ 30.

números en los que se habla de Malbec. Entre los de precio más accesible y fáciles de conseguir, fueron comentados Benjamín Nieto, Colón, Latitud 33, Valentín Bianchi (para los que los prefieren púberes y afrutados), y el Casona López (más añoso y evolucionado). Todos ellos son un pleno en la timba del asado del domingo. También vale la pena hurgar entre los Malbec más complejos y sustanciosos. Los de Ricardo Santos y Las Hormigas son dos mitos recientes. Ambos saben adaptarse a nuestro himno gastronómico. Descórchelos en un asado con lo mejor de nuestros cortes nacionales en su punto justo, y accederá a un banquete de los que nos envidian en cualquier rincón del planeta. Si no, sívalos en un vaso de plástico con hielo, chorrito de soda, y paréelos con una vaca muerta a palazos, cocinada a puro resentimiento durante cuatro horas (sin jugos, sin sales):

serán un perfecto desperdicio. De los vinos fichados en este capítulo, el Malbec de la familia Mayol es compacto, intenso, y exhala hálitos ahumados y especiados. En la boca es afrutado y vehemente (su gusto permanece largo rato) sin padecer astringencias mayores. El otro varietal Malbec de esta cata es el Valbona de los Pulenta de San Juan. Sin vueltas: el vino es sobrio, de trago ágil (es decir, no agrede ni empalaga), y es una de mis recomendaciones por su buena relación calidad precio. Tiene como rasgo distintivo, además de taninos muy suaves, una acidez que, honestamente, no esperaba de un vino de San Juan. Allí, los días diáfanos y las prácticas de sobremaduración suelen acentuar los azúcares más que la acidez, pero no parece ser el caso. El Clos de los 7 es un corte, aunque primoreado por el Malbec. El 2003 fue presentado en

*primeur* (anticipándose a su salida) por el mismísimo Michel Rolland (su enólogo). Me sorprendió su elegancia. Me dejó pensando si, después de todo, El-Enólogo-Más-Famoso no estará virando hacia vinos menos forzados, como los que parece favorecer nuestro mercado. Pero dejemos que Rolland decida qué hacer con su vida y disfrutemos de este corte que se destaca por su andar mundano más que por su potencia. El Mapu Curá es un Cabernet Sauvignon de Mainque que comercializa Extrême. Es tan especiado que creí que las uvas venían de Salta. Es intenso, especialmente sípido y carnoso. Otras opciones a bajo precio son el ya comentado Viña Plata de Flichman y el Clásico de Norton. Dos comodines de "lectura fácil" y tránsito ágil por la boca que van perfecto con el asado. Ah, por las dudas: está claro que no son vinos para guardar, ¿no?

### DATOS CLAVE

Por un lado, los consumidores tienden a imaginar que los mercados extranacionales son demasiado competitivos como para poder ser distraídos con vinos malos. En parte tienen razón: resulta difícil andar por ahí con botellitas que no cumplen con un mínimo de calidad. Ahora, en términos de gustos y estilos, la cosa es muy distinta: no hay ninguna razón por la que el estilo que hace furor en, digamos, Wheelchester, Minnesota, deba gravitar en nuestras preferencias.

### AGRADECIMIENTO

Tonel Privado: Ciudad de la Paz 2129, Capital.

### CORREO

ffialayre@viva.clarin.com.ar

**Fotos**  
Enrique Rosito  
**Producción**  
Cecilia Miranda