

“Para nuestra bodega, la Bonarda tiene un potencial similar al Malbec”

Guillermo Banfi – Infobae profesional – Agosto 2010.

Sur de los Andes ha orientado su producción en la elaboración de las dos variedades tintas más representativas de Argentina: Malbec y Bonarda. Si bien el malbec es la uva emblemática de la Argentina, la bodega ha apostado fuertemente en la bonarda y proyecta un potencial similar al malbec en los próximos años.

Además de estas dos variedades tintas, también elabora un torrontés, la uva blanca emblemática de la Argentina.

Con estas tres cepas distintivas, la Argentina tiene una gran ventaja competitiva a nivel mundial ya que puede ofrecer una gran variedad de vinos distintivos elaborados en base a estos tres varietales “Argentinos”.

Sur de los Andes busca posicionarse como una de las bodegas representativas en la elaboración de estos tres vinos en el segmento de alta gama, en particular la Bonarda.

## **MALBEC**

El Malbec es la uva emblemática de la Argentina. Durante muchos años el Malbec fue conocido en nuestras tierras como "la uva francesa", ya que su origen se confundía entre las variedades que importaron los inmigrantes europeos. Nacida en el sudoeste francés, donde también se lo conoce como Cot, Malbeck o Pressac, es uno de los cepajes de menor expresión en Bordeaux pero uno de los más cultivados en el Oeste de Francia (cerca del 2% de los cepajes tintos) donde suele formar parte del corte de los vinos. Como varietal se elabora en Cahors, pero sus características son substancialmente distintas a las del Malbec mendocino.

En Argentina, es la cepa tinta más extendida y característica de nuestra vitivinicultura. En las primeras décadas del siglo llegaron a implantarse en nuestro país más de 50 mil hectáreas de Malbec. Luego se eliminaron miles de hectáreas hasta llegar a menos de 15.000. En los últimos 10 años, con el auge del malbec, se plantaron miles de hectáreas nuevas en distintas regiones del país. Hoy existen en Argentina más de 26 mil hectáreas (12% de la superficie total) de las cuales 22.000 están en Mendoza. Hoy es el cepaje tinto más extendido. Para comparar basta señalar que en Chile, los viñedos de Malbec abarcan una superficie que ronda las 6.000 hectáreas, Francia tiene 5.300 hectáreas implantadas con esta variedad conocida allá también como Cot y Auxerrois y que se cultiva en la zona de Cahors; y en California, se destinan al Malbec unas 45 hectáreas.

En Argentina encontró las condiciones ecológicas ideales para su desarrollo, adaptándose particularmente bien en el departamento de Maipú, Mendoza y en particular en las localidades de Cruz de Piedra, Luján de Cuyo y Vistalba y más recientemente en el Valle de Uco, y en la Patagonia.

Sus hojas son medianas, redondas; con borde aserrado en pequeños dientes. Sus granos son esféricos algo grandes, oscuros con pedúnculos a menudo rojos.

Produce un vino de buen cuerpo y color, cuyo paladar tiene un toque de rusticidad. En su color se destaca el rojo intenso, los matices violáceos, negros y azulados. Para reconocerlo por sus aromas habrá que recordar el olor de las ciruelas muy maduras o de las mermeladas de mora o

guinda. Si es un vino maduro, aparecerán las notas de carnes ahumadas, cuero y pasas de uva. En la boca, el vino se expresará en todo su esplendor; si es joven, apenas una agradable aspereza impresionará el paladar; si ya tiene algunos años, será un vino de gran complejidad. Otras pistas para reconocer un Malbec: es un tinto generoso, equilibrado y apasionado a la vez.

Mendoza produce una gran variedad de Malbecs. Por ejemplo, en las regiones altas, como Vistalba, el Malbec de un vino con buena acidez, cuerpo y color, con taninos que le brindan amplia capacidad de añejamiento y conservación. En el Valle de Uco el Malbec ofrece notas más florales y un vino de gran color y concentración. Bajando el piedemonte desciende la acidez y los taninos, por lo cual el vino es más ligero y madura más rápidamente.

Durante mucho tiempo se la utilizó como elemento integrante de vinos de corte, combinado con Cabernet sauvignony Merlot. En realidad se seguía así la clásica línea de combinación bordelesa. Actualmente el malbec se presenta principalmente como varietal puro. En los últimos años logro un gran reconocimiento mundial y elogios de periodistas especializados y críticos como Robert Parker Jr., el inglés Robert Joseph de Wine Magazine, el francés Michel Rolland, Terry Roberts de The Wine Spectator o Frank Prial de The New York Times.

De los muchos expertos que han alabado al Malbec, nuestro cepaje emblemático que ha encontrado en Mendoza el “terroir” donde mejor expresa su potencial, rescatamos las palabras del crítico Robert Parker:

*“Para el año 2015, la grandeza de los vinos Argentinos elaborados en base al Malbec recibirá un gran reconocimiento. Este varietal francés, que falló miserablemente en su tierra natal Bordeaux, ha alcanzado estelares niveles de calidad en la Argentina. Tanto los deliciosos Malbecs de bajo costo como los majestuosos y profundamente complejos que se producen en las zonas elevadas obtendrán, sin duda, un lugar en el panteón de los vinos nobles para el 2015.”*

Robert Parker, Septiembre 2004.

## **BONARDA: VARIEDAD QUE GANA VIDA PROPIA**

Durante mucho tiempo, esta cepa italiana fue la más cultivada en la Argentina. Luego, con la irrupción del Malbec como variedad emblemática del país, su presencia quedó opacada detrás de la estrella de su principal competidora. Hoy, ya se la valora como futura embajadora de nuestros vinos en el mercado mundial.

El Bonarda o “la Bonarda” -si se quiere hablar de la cepa y no del vino-, siempre estuvieron presentes en la mesa de los argentinos, aun cuando los consumidores no lo tuvieran demasiado en claro. Decimos esto porque el falso Borgoña que se vendió siempre en el país, por lo general ha estado compuesto por las uvas Bonarda y Malbec.

### **Bonarda, otra cepa de bandera argentina**

Lo cierto es que durante mucho tiempo, esta cepa de origen italiano prevaleció en cantidad de hectáreas cultivadas. Luego, con la aparición masiva del Malbec en la década de los '80 y '90, se fue cambiando la fisonomía de nuestra viticultura. Hoy, entonces, tenemos unas 20.000 hectáreas plantadas con Bonarda (cerca del 9% de la superficie plantada en Argentina) con lo

cual sólo es superada por el Malbec (26.000 ha). La zona este de Mendoza es la región con mayor plantación de Bonarda. Sin embargo en Lujan de Cuyo se encuentran viejos parrales de Bonarda que producen vinos de altísima calidad.

La revolución de la vitivinicultura argentina, producida durante la Convertibilidad por la irrupción de capitales extranjeros, que salvo excepciones concluyó con la tradición familiar de bodegueros inmigrantes, también afectó al Bonarda, que surgió como varietal en el mercado local, y permitió que la Argentina ganara premios internacionales.

### Qué es el Bonarda?

Muchas discusiones existen acerca del origen de esta cepa, o en todo caso de la variedad que se cultiva en la Argentina desde un punto de vista ampelográfico

**Abel Furlán**, profesor de Enología de la Universidad Juan Agustín Masa, de Mendoza, señala que en realidad Bonarda es una denominación de origen correspondiente a una zona específica de Italia. Sin embargo, el vino de Bonarda (el de la región DOC) se elabora en mayor proporción con la uva Croatina. Pero aclara de inmediato que lo que tenemos en nuestro país es Corbeau, una cepa francesa cuya planta es muy parecida desde un punto de vista fisiológico.

Respecto a quien trajo la variedad en cuestión al país, no se sabe a ciencia cierta si fueron los italianos o los franceses. Los inmigrantes comenzaron a llamarla Bonarda, pero los posteriores estudios de ampelografía realizados por el INTA permitieron aclarar las cosas respecto a diferencias y denominaciones. Pero Furlán asegura que el tema del Bonarda quedó en la nebulosa.

Sea como fuere, Bonarda o Corbeau, se trata de la tercera cepa en cuestión, detrás del Malbec y el Torrontés, que son nuestras dos variedades “de bandera”. Y el futuro que le espera a los Bonarda argentinos es seguramente promisorio

Posee racimos medianos, bien llenos. Las bayas son negro-azuladas, esferoides, con pulpa blanda, aunque su vino no es de coloración muy intensa. Es muy frecuente hallarla como mezcla en viñedos de Malbec, aunque son numerosas las propiedades con parcelas puras de Bonarda.

La bonarda es generosa en color, atractiva en matices y se precia de lucir una paleta de exuberantes rojos, violetas y negros. En nariz es intenso y las frutas rojas como frutillas, cassis y las mermeladas de frutas rojas son los primeros aromas que se recuerdan al girar una copa de Bonarda y, con atención, también aparece una nota de moras. En la boca, no conoce de mezquindades: se presenta con dulzura y buena intensidad. De menor riqueza tánica que el cabernet sauvignon, tiene taninos suaves lo que lo hace aterciopelado y elegante. El **Bonarda**, evoluciona en botella más rápidamente que el malbec o cabernet sauvignon. La madera le permite una excelente maduración. La bonarda marida bien con carnes y vegetales grillados, platos especiados, pastas y pizzas, hamburguesas y quesos duros.

### Torrontés:

Quizá sea la cepa más distintiva de nuestros vinos -incluyendo blancos y tintos-, ya que Argentina es prácticamente el único país que la produce y por la cual nos identifican en el mundo. Su sabor, tan diferente al de otros blancos, ha seducido a los catadores de muchos países.

Existen con el nombre de Torrontés, por designio oficial, tres cepajes bien diferentes: el Torrontés Riojano, el Torrontés Sanjuanino y el Torrontés Mendocino. Para complicar aún más las cosas ni el Torrontés Mendocino ni el Torrontés Sanjuanino están relacionados con las zonas geográficas a las que aluden.

El Torrontés Mendocino es conocido en Mendoza por los nombres de Chichera o Palet, siendo en Río Negro llamado Folle Blanche o Loca Blanca.

El Torrontés Sanjuanino es conocido como Moscatel Romano, y posee las características típicas de los moscateles.

Es entonces el Torrontés Riojano el auténtico Torrontés, con él se elaboran los Torrontés de Cafayate, Salta y de La Rioja. En la zona de Chilecito, en La Rioja, su producción se encuentra respaldada por la DOC Valles de Famatina Torrontés Riojano.

Cuando disfrute un Torrontés, preste atención porque seguramente aparecerán recuerdos de cáscara de naranja, olores de ananá, durazno, jazmín del país, rosa, geranio, hinojo y un toque de miel. Algunos Torrontés pueden regalar aromas de manzanilla. En la boca, se destaca su parentesco con los moscateles y el durazno blanco. Su frescura, vivacidad y exuberancia aromática lo convierten en un vino ideal como aperitivo o para acompañar una variedad de comidas típicas nortenas como empanadas y tamales o comida asiáticas y picantes. En las góndolas pueden encontrarse espumantes elaborados con esta variedad con burbujas seductoras y exuberantes; y vinos del tipo "cosecha tardía", elaborados con las uvas sobremaduras, ideales para inventar novedosas combinaciones.