

11,4: EL NÚMERO DE LA FELICIDAD

11,4 es mi nuevo número insignia; mi guarismo icónico, la cifra de los superhéroes, pero los superhéroes de verdad, no los de Hollywood. Un flamante referente matemático que me aporta una felicidad íntima, un nuevo sentido de la vida. Ahora sé que existe, que hay un 11,4 y que me puedo amparar en él. Me siento más seguro sabiendo que hay un 11,4 cerca de mí.

Es más, si hubiera estado yendo al analista, luego del 11,4 creo que lo hubiera desechado. *Ya está, entendí lo que tenía que entender*, le hubiera dicho.

"11,4" será la inscripción de mi próxima remera. Y cuando me muera, voy a pedir que mi lápida diga: "Aquí yace un 11,4".

Además, la próxima vez que alguien me pregunte si me gustan rubias o morochas, voy a decir que quiero una mujer 11,4 para el resto de mis días. Sí, eso es lo que necesito: una chica 11,4.

Hay algo fantástico en esto del 11,4. Es así: en un mundo en el que hasta las rebeliones son digitadas, en un mundo que ciega mente sigue modelos sin saber siquiera dónde conducen, que es capaz de hacerse pis delante de la moda de la TV y que se reuerce frente a una mina con una tanga en el programa de la noche. En este mundo en el que manda el mero mercado, el mero

negocio y los meros héroes, hay alguien que se pasa de héroe y que hace un vino súper top, un vino de \$260 la botella, un Pinot emocionante que tiene un alcohol de... 11,4°. Benditos 11,4°.

El que se pasa de héroe es Hans Vinding-Diers y el vino es el Chacra 55 de la cosecha 2010. Yo soy el que prueba el vino, se emociona y llora con el final feliz de la película: después de tanto sufrimiento, siempre el bien triunfa sobre el mal.

Vamos, no quiero decir con esto que todos los vinos tienen que ser así, ni que el *power modern style wine* deba olvidarse, pero luego de probar cantidad de blancos y tintos planos, elaborados con uvas sobremaduras, sin acidez ni frescor; después de mucho tiempo de tintos que sin sutilezas de ningún tipo olían y sabían básicamente a alcohol, a una bola de alcohol mezclada con mermelada de fruta, después de todo eso, viene este enólogo danés loco como una cabra y hace un vino top con meros 11,4° de alcohol. Eso es ser un héroe en el siglo XXI.

Qué quieren que les diga: para mí que un vino como el Chacra 55 tenga 11,4° de alcohol no tiene que ver con un estilo enológico, sino más bien está ligado a una actitud de vida, a una filosofía y a un tipo de concepción muy básica y originaria de lo que el vino debe ser.

La austeridad, la frescura, la fluidez y la liviandad maravillosa que tiene un tinto con esas graduaciones alcohólicas son emocionantes. Son vinos románticos, que se parecen en muchos casos a los viejos vinos europeos de mesa.

Yo sé que varios enólogos me dirán que hay ejemplares de 15° a los que no se les siente el alcohol. Y es cierto, los hay. Pero también están cargados de muchas otras cosas: concentración, fruta,

densidad, carga tánica, etcétera, con lo cual nada se nota. Y muchas veces pareciera que ésa es la única manera de hacer vinos en el siglo XXI; por eso es reveladora la aparición de un vino así.

Está bien que haya vinos más maduros, más concentrados que lo normal, compactos y cerrados; puede incluso que haya mercados que pidan eso. Lo que digo es que es una rebeldía en serio, y una rebeldía de buen gusto, hacer vinos de esta manera; sin voluptuosidad, tan adustos pero al mismo tiempo tan finos, casi ascéticos, que parece que se arrastran cuando pasan por el paladar.

Festejo con pompas la llegada de un Pinot así, y de otros, como el Sopenia Synthesis Sauvignon Blanc 2010 de Matías Michelini, de 12° de alcohol, un juguito de roca, o bien el Reserva Del Fin del Mundo Chardonnay 2010 de Marcelo Miras, de 13°, un blanco mineral y puro.

De vuelta: no estoy diciendo que no me gusta ningún vino de más de 14°, ni que son malos ni que les faltan sutilezas. Digo

que estas cosas me caen especialmente bien no sólo porque aparte de ser fantásticas son diferentes, también porque encarnan esos vinos que la nueva enología, la moderna, no sólo no conoce, sino que ni le interesa conocer. Adoro estos vinos porque son los que la nueva-enología-a-ultranza aborrece, pero al mismo tiempo, a mí me encantan.



Giorgio Benedetti

@giorgio_wine

QUÉ ESTUVO BEBIENDO GIORGIO ESTE MES...

Mucho vino hubo este mes, y muy desigual. Me llamó mucho la atención un maravilloso **Tupun Bonarda 2010** que tiene la bodega de Tupungato, de una calidad inmensa, muy fresco y frutado, muy acomodado en todos los sentidos. Y lo mejor: tienen una cantidad exorbitante de ese vino cuyas uvas maduran en parrales y fermentan en piletas: un millón de litros. En otro ámbito, muy diferente, está el **Finca La Anita Varúa Malbec 2008**, con la tradicional nota de té en hebras que suele imponerles Agrelo a sus tintos, tan terso, tan redondo y tan poco *fashion*. La parte más alocada viene por **El Enemigo Syrah-Viognier 2009**, toda la complejidad enrulada y volátil de Alejandro Vigil, un vino intelectual, como para pensar un rato. Quizá en el otro extremo esté el **Sassicaia 2004**, esta histórica etiqueta italiana muy interesante, pero también muy mítica. Es lo que es: un gran vino, impecable, pero ciento por ciento burgués.