

# en Primeur #3

única publicación independiente de vinos argentinos

Año 1 | Número 3 | Septiembre 2007 | Argentina | Precio \$30

Foto: Facundo Manoukian

## Etiquetas que están por encima del resto Los mejores vinos argentinos

**Cavas subterráneas**  
Secretos bajo tierra

**Bodegas de España**  
Entre la tradición y la  
vanguardia

**Fronteras varietales**  
Las cepas se mueven  
por todo el territorio



MÁS DE  
**80**  
vinos  
CALIFICADOS

El arte y el vino  
**Una histórica  
combinación**

San Pedro de Yacochuya  
**Primero el terroir,  
luego el vino**

Dolli Irigoyen  
**El juego de los  
acuerdos**

ISSN 1851-121X

9 771851 121015 00003

# Los 20 mejores vinos argentinos de hoy

No es fácil destacar las etiquetas más salientes de la producción local. Porque hay que degustar mucho, porque hay que tener experiencia y conocimiento de los vinos de aquí y del mundo, y fundamentalmente porque hay que elegir, y en este acto, quedan afuera muchos. **Fabricio Portelli**, quien en los últimos meses probó en distintas oportunidades los ejemplares top nacionales, se animó a hacer una selección de los mejores, y aquí cuenta sus porqués.

Por lo general, cuando los aficionados al vino tienen la oportunidad de consultar a un entendido en el tema (enólogo, periodista, bodeguero, etcétera) siempre le hacen la misma gran pregunta: ¿cuál es el mejor vino? Y siempre se llevan la misma desilusionadora y obvia respuesta: el que más les guste. Yo me pregunto: ¿por qué nadie antes, al menos en nuestro país, eligió el o los mejores vinos argentinos? Bueno, en realidad no lo hacen tan explícitamente (y por ende no queda claro para el consumidor), pero de alguna manera, ya sea en entrevistas, en elegidos de una guía o en las novedades del mes en una *wine review*, lo intentan. El hecho de calificar vinos argentinos desde hace más de cinco años me permite tener una visión clara a la hora de armar un *ranking*. Y aunque suelo participar como jurado en concursos nacionales e internacionales, en los que se califican etiquetas de todo el mundo a ciegas, o viajar a las principales regiones vitivinícolas para conocer sus vinos, no me siento preparado para hacer lo mismo con ejemplares de otros países. Simplemente porque carezco de la experiencia suficiente. Eso sí, me permite emitir opiniones de nuestros vinos en un marco global. Pero tras estos meses en los cuales he catado de manera persistente muchísimos grandes vinos argentinos, junto a miembros del *staff* de *En Primeur* y junto a otros destacados críticos del exterior, caso Patricio Tapia, tengo la certeza de que, seriamente, podemos publicar un informe contando cuáles son las más destacadas etiquetas argentinas, con la importancia (y polémica) que esto conlleva. En *En Primeur* buscamos ser lo más objetivos posible, aunque es cierto que al tratarse de vinos esto es casi una utopía. No obstante, se puede ser objetivo, entendiendo que ya hay algo de subjetividad en la elección del estilo de los mejores vinos (ver Editorial).

Otro factor que dificulta la objetividad es el parámetro de "mejor vino" que cada uno tenga, y esto se consolida (en la mente y el paladar) con la experiencia. Pero hay algo que simplifica las cosas: el hecho de estar convencido de que se puede hacer. Esta confianza en uno mismo, en lo que se hizo y en lo que se quiere hacer, es la que me permite tener la convicción de ser objetivo, aunque por lo ya dicho no se pueda decir tan categóricamente. Ahora, si es la intención lo que cuenta fundamentalmente, entonces ¿por qué no hacerlo?

Todos estamos eligiendo permanentemente: cuál es el mejor colegio para nuestros hijos, cuál es el mejor restaurante para festejar nuestro aniversario de casados, etcétera. ¿A alguien se le ocurre, en la medida de sus posibilidades, elegir algo que crea que no es lo mejor? Entonces, por qué no decir cuál es el mejor vino. En este caso hay algo que hay que dejar bien en claro. Esta selección no responde a mi gusto personal (por eso no encontrarán tintos o blancos de Finca La Anita, el Pura Sangre, el Lindafior, el Enzo o los Primus), sino a lo que creo que es lo mejor que se está haciendo hoy en nuestro país.

El objetivo más importante de esta nota, además de sentar un precedente y abrir la polémica, es brindarles a ustedes un listado de



Entre los más destacados, prácticamente todos tienen al Malbec como única cepa o componente principal

referencia y sus argumentos y justificaciones necesarias. No importa que estén de acuerdo; seguramente muy pocos concuerden ciento por ciento. Lo importante es que los 20 vinos argentinos más destacados de hoy para *En Primeur* y nuestras conclusiones les permitan a ustedes, nuestros lectores, elegir sus propios vinos favoritos. Es decir, queremos transmitirles la confianza necesaria para que cada uno pueda elaborar su propio listado de mejores. Este es el nuestro.

## Los porqués de la elección

Antes de llegar al listado de los mejores 20, sus calificaciones y notas de cata, es necesario que tengan en cuenta algunos aspectos fundamentales en el momento de la selección. El espíritu de este listado es que sea lo más variado posible, tanto en tipos de vino como en bodegas, con el propósito de ofrecer un panorama más amplio y no caer en los mismos cuatro o cinco establecimientos que salen

Fotos: Facundo Manoukian



Si bien hay excelentes ejemplares de distintas zonas, la mayoría son de Mendoza

recurrentemente en los medios internacionales más prestigiosos. Sabemos que es muy jugado incorporar algunas etiquetas a nuestro listado, dejando afuera a varios "números puestos". Pero personalmente considero que vale la pena el riesgo para mostrar así nuevas alternativas que están a la altura de las circunstancias.

En primer lugar, traté de no repetir vinos de una misma bodega. Por lo explicado y porque en algunos casos hay más de un vino sorprendente y de gran calidad que merecería estar en nuestra lista, pero muy similar al que recomendamos. Esa es la razón por la cual el Finca Altamira (Achával Ferrer) o el Single Vineyard Alizarine (Alta Vista) no ocupan un lugar. También privilegiamos las cosechas más recientes lanzadas al mercado, ya que sería imposible ponderar correctamente la complejidad de, por ejemplo, el Estiba Reservada 1997 (Catena Zapata) y compararlo con los grandes vinos de hoy. Ya explicamos profundamente el tema del estilo en nuestro editorial. Esto, como los puntajes, ha surgido de las catas periódicas que realicé a lo largo de este año, y así elegí los mejores. Todos los vinos de la lista van de los 94 a los 91 puntos, y quedaron afuera muchos de 91 y alguno de 92 por las razones expuestas.

En algunos casos nos enteramos de que estaban por salir las nuevas añadas y viajamos a Mendoza para probar entonces de la estiba de las bodegas, caso Viña Cobos 2005 y Mendel 2005, que en poco tiempo estarán en las góndolas.

Que la mayoría sea Malbec no es casual sino causal. Al ser nuestra variedad emblema, las bodegas ponen lo mejor de sí en pos de lograr el mejor Malbec argentino y, en consecuencia, del mundo. Intenté incorporar *blends* y otros varietales que creo son el paradigma en cada caso; aquellos que considero están un paso más allá y sirven como referentes en su categoría. Pasó con el Pinot Noir, el Cabernet Franc, el Cabernet Sauvignon y también con el Merlot, aunque en este último caso decidí dejar afuera al Primus (92 puntos *En Primeur* #1). La diversidad de zonas fue otro de los parámetros que quise tener en cuenta, pero me costó encontrar vinos de este nivel fuera de Mendoza (tan sólo hay 2). También nos concentramos en los vinos comercializados en el mercado interno, pensando en el servicio a nuestros lectores. Es por ello que ni los grandes vinos de exportación ni los de partidas limitadas que se piensan casi totalmente para el mercado externo tienen lugar en esta lista.

Ahora sí, con los argumentos claros y explicados, vamos a analizar a fondo los porqués de cada vino.

## Fundamentos y razones

- Entre los elegidos hay mayoría de Malbec, súper Malbec diría yo. Todos responden al mismo estilo y están concebidos como lo mejor de cada bodega. Hay mucha inversión en manejo de viña, tecnología, crianza y estiba. De los nueve Malbec, hay cinco que son concebidos como los *grand cru* (con uvas de un

mismo viñedo), mientras que los otros confían en el *blend* de terruños para ganar complejidad. Estos vinos pueden dar lo que todo gran Malbec argentino de hoy (carnosidad, frescura, intensidad y mucha fruta), pero además cada uno posee un atributo diferencial, un rasgo que lo distingue del resto. Esto, sumado al equilibrio que brindan, los hace más complejos y elegantes que el resto.

- Se dice que el arte de los enólogos se aprecia más en los *blends*. El tema es que en la Argentina es fácil hacer vino, pero muy difícil hacer un gran vino. No obstante, hay varias excepciones. De los ocho *blends* del listado hay cinco que combinan Malbec con Cabernet Sauvignon, corte que, según grandes conocedores, es la pauta que marca el camino para encontrar el mejor vino nacional.
- Hay sólo tres etiquetas en las que el Malbec no participa. Como ya dijimos, es muy lógico. Estos varietales, uno clásico (Cabernet Sauvignon), el otro original (Cabernet Franc) y el otro muy difícil de elaborar (Pinot Noir), tienen un estilo y una complejidad que sorprenden.
- Afuera quedaron muchos de los grandes clásicos argentinos, vinos indiscutidos que ganan elegancia con el tiempo y que merecen ser descorchados en momentos muy especiales. Pero aquí hablamos de la calidad del vino sin tener en cuenta el significado de cada etiqueta. Descorchar un Felipe Rutini, un Finca Los Nobles, un Dedicado o un Bressia Profundo, sin dudas es una experiencia única; por el vino y por la historia de cada botella. También quedaron afuera excelentes vinos modernos como los de Noemía o los de Montevejo.
- Por último, hay varias bodegas que, por trayectoria y solidez, y por las muestras acabadas que su excelente trabajo a lo largo de los años, puede sonar injusto que no estén. De las clásicas (no por estilo): Familia Zuccardi, Valentín Bianchi, Humberto Canale, Finca La Anita, Fabre Montmayou, Nieto Senetiner o Lagarde; y de las nuevas: Chakana, Bodega del Fin del Mundo, Carlos Pulenta, Andeluna o Dominio del Plata. Nadie discute la calidad de los excelentes vinos que hacen estos y muchos otros establecimientos, pero para hacer un *ranking* con los mejores vinos argentinos de hoy no queda otra que elegir. ■



Estilo moderno, con buena fruta y gran estructura son características ineludibles

# Notas de Cata

(Ordenadas por puntaje)

**Finca El Mirador Malbec 2004**  
**Achával Ferrer, Mendoza, \$370**

Roberto Cipresso hace menos de 3.000 botellas de este Malbec elaborado con uvas provenientes de una finca de 5 hectáreas en Medrano, con vides de más de 70 años. El rendimiento es de sólo 14 quintales por hectárea, es decir que las uvas de tres plantas alcanzan para hacer una sola botella de vino. Es carnoso y refrescante, de buena estructura y muy vivaz. Sus aromas son nítidos, afrutados y florales. Todavía está muy joven pero promete alcanzar una delicadeza y complejidad únicas. Por eso es considerado, por muchos en el mundo, el mejor Malbec que hoy pueda hacerse.

**Angélica Zapata Alta Malbec 2003**  
**Catena Zapata, Mendoza, \$155**

Para elaborar este Malbec se vinifican uvas provenientes de cinco cuarteles distribuidos en cuatro fincas propias a lo largo de Mendoza. Se sabe que el Dr. Nicolás Catena es pionero en esto de mezclar uvas de la misma variedad para lograr varietales más complejos. Y su Malbec *top* local es una buena prueba de ello. De aromas elegantes y casi golosos por sus notas de frutas rojas frescas y dulces. En boca, la fruta aparece algo tímida y los taninos están duros todavía; no obstante, llena la boca con frescura. Se nota que necesita más botella para seguir mejorando, aunque ya sea un gran vino.

**Riglos Gran Corte 2005**  
**Riglos, Mendoza, \$170**

Este blend de partida limitada (sólo 8.696 botellas) es una de las novedades más salientes de los últimos meses, y fue elaborado por Juan Carlos "El Pulqui" Rodríguez Villa (ex Finca Flichman) con el asesoramiento de Paul Hobbs. Aún no tienen bodega propia (ya está encaminada) pero sí una finca en Tupungato de donde provienen las uvas. Este Cabernet Sauvignon-Malbec está muy cerrado, hay que dejarlo respirar. Es compacto y sus aromas se perciben muy integrados. En general, es sutil y elegante, de trago fresco y voluptuoso. Tiene todo para evolucionar y ganar un lugar, ya desde su nacimiento, en la lista de los mejores vinos nacionales.

**A Crux Malbec 2005**  
**O. Fournier, Mendoza, \$170**

La evolución de esta etiqueta, añadida tras añada, es realmente sorprendente. No sé si es la viña, las bondades climáticas de la cosecha o la experiencia que va ganando José Spisso con los años, pero lo cierto es que este Malbec puro de La Consulta es sorprendente. Primero por sus aromas elegantes, con notas de frutos negros y algo floral muy delicado. En boca, los ahumados suaves (a pesar de sus 20 meses de crianza) conviven muy bien con la fruta del Malbec. Y los taninos le dan una textura vibrante sin dejar de ser armónica.

**Caro 2003**  
**Caro, Mendoza, \$180**

Todavía no se puede hablar de complejidad, elegancia y delicadeza en este vino porque aún se muestra muy joven. Las notas de crianza se sienten bastante (obviamente no molestan), pero todo lo demás es fino y delicado. Los taninos son muy finos, los sabores sutiles y su paso por boca con clase. El Cabernet lo sostiene y el Malbec le otorga la fruta en una combinación que tiene mucho más para dar en los próximos años. Es el mejor vino que hacen los Rothschild (de Lafite) fuera de Francia y por eso no sorprende que sea uno de los mejores tintos argentinos.

94



93



93



93



93



**Chacra 32 Pinot Noir 2006**  
**Chacra, Río Negro, \$310**

Un Pinot Noir puro, elaborado con cepas plantadas en 1932. Necesita descansar un rato en el decantador para expresarse. Sus aromas son delicadamente intensos, con los tonos de fruta roja bien marcados; resulta fresco y con un toque mineral que lo distingue. En boca es franco y muy elegante, como buen Pinot. Sedoso y profundo, con un largo final especiado en el cual la madera aparece, pero muy bien integrada. Todavía es joven; con la estiba ganará en todo. El mejor Pinot Noir argentino.

**Finca Sopenia Synthesis**  
**Malbec 2005**

**Finca Sopenia, Mendoza, \$90**

En este vino se puede apreciar perfectamente el tono floral a violetas que adquiere el Malbec de altura. Aquí combinados con aromas y sabores negros (humo, frutas negras) y especias. Se lo nota joven y compacto pero para nada pesado. Es más bien refrescante y de buena fluidez. Además, sus taninos pulidos le dan vivacidad y lo hacen más *drinkable*. Es uno de los que mejor está para beber ya, aunque seguramente gane mayor complejidad con la guarda.

**Alta Vista Single Vineyard**  
**Serenade Malbec 2004**

**Alta Vista, Mendoza, \$100**

Otro Malbec de la casa que refleja de la mejor manera posible la selección adecuada de un terroño específico para dar vida a un gran vino. Esta finca ubicada en Alto Agrelo posee viñas de más de 40 años. Sus aromas son tan penetrantes como agradables de respirar. Es armónico y complejo, con perfumes de frutas rojas maduras e higos, y los ahumados muy bien integrados. Cada trago llena la boca y persiste gratamente durante varios minutos. Es una apuesta segura guardar este tinto, del que sólo hay 1.500 botellas, porque es de esas etiquetas que serán muy codiciadas (y revalorizadas) en el futuro por su potencial.

**Benegas Lynch Cabernet Franc 2003**  
**Benegas, Mendoza, \$120**

Uno de los pocos no Malbec de este seleccionado y bien merecido lo tiene. Este cepaje, hoy de gran crecimiento en la producción *premium* local, tiene como característica su mayor frescura y menor estructura que su hermano Sauvignon. Y eso, Federico Benegas y Michel Rolland lo supieron demostrar en este tinto. Muy elegante y envuelto, llena la boca y acaricia intensamente el paladar. No es de impacto, más bien sutil, va de menor a mayor. Sus aromas y sabores totalmente asociados y ese final apenas herbáceo tan particular lo hacen más atractivo. Además, posee gran volumen, complejidad y la madera muy bien integrada. Un lujo tener un tinto, que no sea Malbec, de este nivel.

**Mendel Unus 2005**  
**Mendel, Mendoza, \$140**

Este corte de Cabernet Sauvignon y Malbec ha causado gran impacto desde que debutó con la cosecha 2004. Su versión 2005 se encuentra más refrescante, con aromas elegantes, finos y con notas minerales muy originales. Paladar fresco y voluptuoso, taninos duros (un buen síntoma), buena concentración y notas de frutos negros y olivas. Al rato aparecen las ciruelas maduras. De trago franco y con el mismo carácter mineral que se siente en nariz. Quizás éste no cause tanto impacto como su antecesor, pero sin dudas tiene más potencial; y el 2006 (se lanzará a fines de 2008) está mejor que todos.

93



92



92



92



92

