

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

# Los mejores Merlot y Petit Verdot, y un Agliánico

Con la llegada del otoño, vuelve el placer de beber tintos y, como todavía puede hacer fresco pero no frío, aquéllos como el Merlot y el Petit Verdot, que no suelen ser tan corpóreos como otras variedades. Aquí van los mejores según la guía Austral Spectator 2017, de próxima edición.

1

• **Aniello Soil Corte de Merlot 2014** / Aniello (Mainque, Río Negro)

Rojo violáceo oscuro y brillante, es de aroma intenso y balsámico, de savia y cortezas vegetales. En boca tiene un volumen medio, con taninos bien integrados y grata fluidez: comienza con su aroma y en el recorrido revela fruta roja y cierto matiz cárnico (de pimiento morrón colorado grillado) que perdura en el gustillo, tras un largo final. Con crianza del 20% del vino en roble francés de primer uso y 20% de segundo uso, lograron 6.700 botellas de un Merlot que hace magia en los sentidos.



\$330

2

• **Marcus Gran Reserva Merlot 2013** / Humberto Canale (General Roca, Río Negro)

Violeta oscuro, es de intenso aroma a mermelada de ciruelas con un trazo balsámico. En boca despliega cuerpo medio bien fluido con sus taninos integrados, de intenso y gustoso sabor a ciruelas negras maduras y en mermelada, seco y largo todo lo necesario, con gustillo donde afloran vainilla, coco y cierto láctico aportado por la crianza. Con 12 meses de crianza en barricas, estas 10.000 botellas contienen un vino elegante y elocuente, todo materia y nada superfluo, que se bebe con satisfacción.

\$450



POR DIEGO BIGONGIARI

Conversé de Merlot con Santiago Bernasconi, productor de uno de los que más me gustaron

este año, el Aniello Soil. En su bodega de Mainque, en Río Ne-

gro, elaboran unas 40.000 botellas de un Merlot 006 (donde el 20% del vino pasa por barrica) y unas 7.000 botellas del Aniello Soil donde el 50% del vino es criado en barricas nuevas y usadas. Todas estas barricas son de roble francés, lo que demuestra distinción en su elaboración.

La finca que posee esta bodega es bastante añosa y plantada en espaldero bajo. En nuestra charla, Santiago explica que el Merlot es

una variedad muy productiva y la clave, para obtener una muy buena calidad, es saber regular bien su producción desde la poda y con raleo de racimos.

Cuando le pregunté por qué esta variedad se da tan bien en la Patagonia, me dijo: "En el valle del río Negro, por la latitud, respecto a Cuyo tenemos una hora más de sol por día en la época de maduración. Hay más radiación pero no más calor: la temperatu-

ra promedio es parecida a la del Valle de Uco, que está tres veces más alto. Y con similar amplitud térmica".

Este clima fresco permite además obtener mayor acidez natural en los vinos, si se los cosecha en su punto optimal. En el Aniello Soil, hacen un corte de tres Merlot distintos: uno es de suelo arcilloso, que brinda un vino más gordo, de más peso en boca y más frutado. Los otros dos son

de suelos arenosos y pedregosos: de ellos obtienen sendos vinos más austeros y delgados, menos vigorosos, de fruta más fresca. De esta experiencia en una sola finca a orillas del río Negro se deduce cuánto influye, además del clima (idéntico para los tres vinos) la conformación del suelo: tanto más en una cepa como el Merlot, que es bastante exigente y no gusta de los suelos gordos y húmedos. **F**

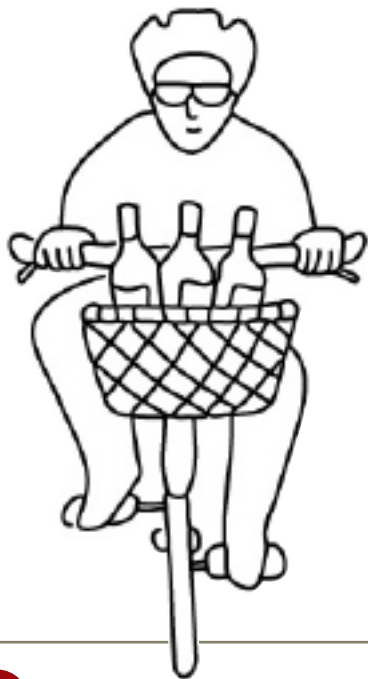
3

• **Miras Merlot 2013** / Marcelo Miras (General Roca, Río Negro)

Rojo violáceo oscuro y brillante, es de buena intensidad en su aroma frutado que contiene también algo de costra de pan y cierto matiz cárnico. En boca, con cuerpo medio, es bien fuido ya que sus taninos están en vías de integrarse, con rico sabor a mermelada de tomate y su fondo de olla además de ribetes balsámicos y cárnico, largo cuanto basta y de gustillo atomatado. Gran Merlot en pequeña edición de 2.000 botellas que destacan por la discreción de su buena crianza en roble.



\$399



6

• **Verum Merlot 2015** / Del Río Elorza (General Fernández Oro, Río Negro)

Rojo azulado brillante, es de buena intensidad aromática algo

4

• **Miras Joven Merlot 2015** / Marcelo Miras (General Roca, Río Negro)

Violeta rojizo oscuro y brillante, es de aroma cálido y envolvente, una fruta roja que empaña a la nariz. En boca, con ataque dulce que persiste, es de volumen más que medio y fluye bien gracias a sus taninos maduros, con buen e intenso sabor inicialmente frutado que en el recorrido se subsume en un suave tostado que perdura en el postgusto, tras un final largo cuanto basta. Sin ánimo vanguardista ni innovador, son 6.000 botellas de un vino congenial y muy bien dotado para una mesa grande o cotidiana.

\$199



5

• **Primogénito Sangre Azul Merlot 2014** / Patriiti (San Patricio del Chañar, Neuquén)

Violeta muy azulado y brillante, es de aroma vigoroso y envolvente que amalgama ciruelas, violetas y los perfumes de una buena crianza en roble fino. En el paladar es caudaloso pero no pesado y fluido si bien sus taninos están activos e impregna al paladar con sabroso jugo de frambuesas y otras bayas del bosque aderezadas con la vainilla del roble, bien largo y de gustillo avainillado. Con 20 meses de crianza en barricas y una edición de 3.300 botellas, es un vinazo a la moda y seductor, cuya espléndida materia agradecerá unos meses de guarda.

\$500



alcohólica, bien impregnado de rojiza fruta madura. En boca de volumen medio, seco y bien fluido gracias a sus taninos integrados, con buen sabor de ciruelas y algo de tomates, largo y de gustillo a

esas mermeladas. Criado en roble francés y robustecido por un 5% de Cabernet Franc, estas 2.500 botellas van derecho al punto del buen beber.

\$110

## LOS MEJORES PETIT VERDOT Y UN AGLIÁNICO

Juan Marcó, gerente de Finca Decero, conoció al Petit Verdot cuando trabajaba en Napa, California. Le resultó una variedad muy interesante, pero que allá daba vinos astringentes, de taninos rústicos. En cambio, comprobó que en la finca de Agrelo (donde plantaron el universal clon 400) se daba mejor: “es una cepa de mucha estructura y acidez natural, con gran elegancia y madurez de taninos, especial y única. Es “adolescente” es decir vigoroso y disruptivo, muy dominante en nariz: en un corte, incluso un 5% de Petit Verdot marca mucho”. Respecto a la acidez, que es la característica de la variedad, dijo: “es muy productivo: da cua-

tro racimos por brote cuando los Cabernet y el Malbec dan dos. Hay que trabajar mucho en el viñedo para limitar el rendimiento y entonces no es necesario corregir la acidez con ácido tartárico: nosotros lo plantamos injertado sobre pie de vid americana para restringir el crecimiento. Es de maduración tardía y si se lo cosecha temprano resulta pobre de aromas y de mucha acidez, con taninos astringentes. Cosechado en su madurez, tiene aromas florales de pétalos de rosa y jazmín y frutados de membrillo y arándano”. Respecto a la crianza, Marcó resaltó que es una cepa que la necesita y “aguanta”: entre la barrica y la botella, requiere un año más que el Malbec para estar pron-

to, es decir no menos de tres años. Y no sirve para hacer vinos jóvenes sin crianza. También señala que es un varietal poco conocido en el mundo, que sólo se cultiva con buenos resultados en Argentina, Australia, Chile y el estado de Washington. “Tiene poca competencia y es para conocedores: a mucha gente no le gusta. Se vende sobre todo en canales on trade” asegura Juan Marcó.

Por su parte, el Agliánico es una variedad del sur de Italia donde fue introducida por los antiguos griegos y gusta de climas secos y soleados como el cuyano. Da vinos robustos, de buena acidez y taninos firmes, es decir que tiene un gran potencial de guarda.

1

• **Casarena Single Vineyard Lauren's Vineyard Agrelo Petit Verdot 2014** / Casarena (Perdriel, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, en nariz resulta intenso y complejo, con fruta madura y fondo de olla, herbáceos y tostados. En el paladar despliega buen cuerpo con taninos presentes pero

armónicos y un intenso e inusual sabor que retoma su nariz produciendo un herbotostado, un frutogetal, un balsaterroso que no remiten a descriptores precisos, con final muy largo y un gustillo a coro de todo ello. Con crianza de 12 meses en roble francés, es un vino ambicioso y original, que transita por su propia senda alejado de todo lo habitual.

\$349

3

• **Doña Silvina Oak Aged Agliánico 2014** / Krontiras (Maipú, Mendoza)

Rojo violáceo oscuro, es de aroma intenso en su frutado de ciruela y vegetal de tomate. De buen caudal en boca, tiene taninos activos que marcan el final, con rico sabor que

retoma su aroma sumando una madera de roble tostada que se transforma en gustillo, tras un final largo. De buena materia y carácter comunicativo, es un gran vino de estilo clásico y viril, del que hicieron apenas 1.300 botellas. Como buen exponente de la cepa, necesita un tiempo de botella para que sus taninos se acomoden.

\$300



2

• **Decero Remolinos Vineyard Petit Verdot 2013** / Finca Decero (Agrelo, Mendoza)

Rojo azulado oscuro y brillante, es de buena intensidad en su aroma frutado en rojo con discreto sustrato de roble tostado. Su boca es de cuerpo medio y gran fluidez merced a sus taninos maduros y entrega un rico sabor de fruta roja y tomate, con acidez vibrante y muy buena persistencia que deja una reverberación de ciruelas y tomates. Con 16 meses de crianza en roble francés y 14.000 botellas, es una espléndida expresión de la variedad, de carácter franco y directo, que se entrega al paladar sin remilgos y destaca por su calibrada crianza.

\$460



4

• **Doña Silvina Oak Aged Petit Verdot 2014** / Krontiras (Maipú, Mendoza)

Violeta bien oscuro y brillante, es intenso y envolvente en nariz, todo por el lado del tomate y la fruta roja. En boca, con cuerpo medio o algo más y taninos ya casi integrados,

es de inusual sabor que mixtura vegetal, herbáceo, balsámico y terroso sin una connotación evidente, de buen largo y gustillo acorde. Con un año de crianza y editado en 4.000 botellas, es vino que despliega un carácter autónomo y propio, alejado de toda demagogia gustativa.

\$ 300



• **Zolo Black Petit Verdot 2012** / Tapiz-Fincas Patagónicas (Agrelo, Mendoza)

A la vista es rojo violáceo oscuro y brillante y en nariz resulta intenso y envolvente en su aroma de frutilla, frambuesa y otras frutas finas en jalea o golosina. En boca ofrece un cuerpo medio con taninos presentes que marcan un poco la segunda mitad del

recorrido y muy rico sabor a tomates y frambuesas con una nítida pimienta negra, largo y de gustillo pimentado. Con 18 meses de crianza y una edición de 7.000 botellas, es un intenso y expresivo vino, de esas botellas que no pasan desapercibidas y se recuerdan.

\$ 490



5

• **Gauchezco Reserve Petit Verdot 2014** / Gauchezco (Barrancas, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante, en nariz es de media intensidad con registros herbáceos, vegetales y balsámicos. En boca es de cierto cuerpo y ataque ácido, con taninos presentes pero disciplinados y despliega rico sabor de fruta rojinegra y ácida que se va

tostando hacia el gustillo, con largo final. Con crianza en barricas de segundo y tercer uso para la mitad del vino, son 15.000 botellas de muy lindo vino, de esos que en boca prestidigitan un poco y sorprenden.

\$ 190



6

## LAS NOVEDADES DEL MES

• **Salentein Brut Nature** / Salentein (Valle de Uco, Mendoza)

De color rosado cobrizo claro y burbuja finísima y abundante, ofrece un intenso y sugerente aroma que mixtura fruta roja, cierto floral y algo de panadería. En boca es de mousse firme y abundante, con intenso sabor ácido de frutillas y un trasfondo cítrico, bien largo y de gustillo a frutillas con limón y un punto de amargor que lo ennoblece. Vibrante y elegante, es un espumante digno de paladares exigentes.

\$ 198



• **Aimé Malbec 2016** / Ruca Malen (Luján de Cuyo, Mendoza)

Rojo azulado juvenil, es de media intensidad aromática que conjuga fruta roja y aporte de roble tostado. En boca es de cuerpo entre ligero y medio, con taninos presentes pero armónicos, buena acidez y sabor que nuevamente aúna el frutado y el roble tostado, largo cuanto basta y de gustillo frutostado. Vino de carácter juvenil y nada pretencioso, linda opción para una mesa cotidiana y para beber con gusto, pero sin cavilar mucho.

\$ 109

