

¿Qué es lo que hace del malbec argentino un vino único en el mundo?

Investigadores desentrañan aquello que destaca a la cepa emblema de la Argentina de su expresión en otros países

Sebastián A. Ríos

LA NACION

MENDOZA. – El vino se llama Mad Hatters (algo así como “Sombreros Locos”) y en su etiqueta hay un dibujo de un gaucho o, mejor dicho, de la idea que podría hacerse de un gaucho alguien que jamás ha pisado suelo argentino. El vino es un malbec y su etiqueta enumera las nobles características de esta cepa emblemática de la Argentina (de hecho, en la contraetiqueta hay un mapa de América del Sur en el que se señala qué lugar ocupa el país). Pero Mad Hatters no es un vino argentino: ¡es sudafricano! Un intento, uno más, de sumarse a la indiscutible atracción que hoy suscitan en el mundo los vinos elaborados con esta cepa originaria de Francia, pero que reflejan su expresión única en la Argentina.

Decir que el malbec argentino es único en su especie no es sólo la expresión de un ciego amor por nuestro vino y nuestra tierra. Investigadores argentinos y norteamericanos han llevado adelante un estudio que determinó las características distintivas del malbec mendocino, más precisamente aquellas que permiten diferenciarlo de los malbec californianos. “Es el estudio más extensivo alguna vez hecho para malbec y, probablemente, para cualquier otra variedad de vino del mundo”, dice Fernando Buscema, director ejecutivo del Catena Institute of Wine y coautor del estudio cuyas conclusiones fueron publicadas en la revista Food Chemistry.

“El malbec es una variedad que no es exclusiva de Mendoza o de la Argentina. Y si bien en el mundo la asociación entre malbec de calidad y Argentina-Mendoza es fuerte, hay otros países como Francia, los Estados Unidos o Chile compitiendo por producir grandes malbec –explica Buscema–. Pero lo que queremos es evitar que el varietal emblema de la Argentina se convierta en una commodity. Mediante éste y otros estudios queremos asociar al malbec de calidad con terruños específicos: si alguien quiere tomar un malbec único y de calidad debe provenir del sitio equis, y nuestra expectativa es que esa equis esté en la Argentina, en Mendoza. Sin ir más lejos, esto es lo que lograron las grandes regiones vitivinícolas del mundo, como Burdeos o Borgoña. En esas regiones, el sitio de origen del vino tiene incluso más reputación que el varietal.”

De Napa Valley a Tupungato

Luján, Maipú, Tupungato y San Carlos, en Mendoza; Napa, Sonoma, Yolo, Lodi y Monterrey, en California.



Fernando Buscema, en un viñedo de malbec

CATENA ZAPATA

En esas nueve regiones vitivinícolas, los investigadores del Catena Institute of Wine y de la Universidad de California en Davis seleccionaron 41 viñedos, cuyos malbec fueron sometidos a un exhaustivo análisis químico y sensorial.

“Utilizamos estrictos protocolos para asegurarnos de que los sectores elegidos eran representativos del viñedo seleccionado y mantuvimos condiciones estándares de vinificación para evitar cualquier interferencia con las características propias de cada terruño”, cuenta Buscema.

Para evaluar los compuestos volátiles presentes en los vinos estudiados, aquellos compuestos que dan al vino su aroma, los investigadores recurrieron a tres destacadas expertas en la materia, mientras que para estudiar los perfiles sensoriales se basaron en el análisis por parte de un panel de degustadores especialmente entre-

nados para la tarea. ¿El resultado?

“Los resultados del estudio mostraron que tanto a nivel de los compuestos volátiles como, y más relevante aún, a nivel sensorial, es posible distinguir los malbec de Mendoza de los de California. Esto demuestra que «no todos los malbec son creados iguales», y que el terruño de origen tiene una enorme influencia en el tipo de vino por obtener”, comenta Buscema.

Pero ¿qué es lo que diferenció a los malbec mendocinos de los californianos? “En los malbec de Mendoza se tuvo que utilizar un número mayor de descriptores [aromáticos y gustativos] para su caracterización, lo que habla de un mayor nivel de complejidad de esos vinos en comparación con los de California –responde–. En los vinos mendocinos, se encontró también un carácter más intenso de fruta roja madura y una mayor suavidad, en contraste con el perfil de frutas cítricas de los californianos.”

Así, descriptores sensoriales como observados en los vinos mendocinos –la suavidad de los malbec de Tupungato, las notas de chocolate y frutas secas de los de San Carlos o la baja astringencia y buena acidez de Maipú, por ejemplo– contrastan con descriptores muy diferentes hallados en los malbec californianos: “Pomelo y otros cítricos, en Lodi; fruta artificial y vegetales cocidos, en Yolo, o salsa de soja y cárnico, en Monterrey”.

Pero, y aquí también está una de las mayores riquezas del estudio, sus resultados muestran que tampoco todos los malbec mendocinos son iguales, producto de la influencia de factores como el suelo y el clima, que cambian de un viñedo a otro, o incluso dentro del mismo viñedo. Un ejemplo paradigmático de ello surge al pie de la cordillera en Adrianna, viñedo ubicado a aproximadamente 1500 metros de altura y considerado el viñedo más estudiado del mundo.

Con nombre y apellido

Cuenta Alejandro Vigil, enólogo jefe de la bodega Catena Zapata, que fue la visión pionera de Nicolás Catena la que llevó a establecer en Gualtallary, Tupungato, el viñedo Adrianna en busca del frío.

“Nicolás Catena tenía la idea de que los vinos de la Argentina necesitaban explorar nuevos caminos en busca de la baja temperatura”, explica Vigil, y recuerda: “Cuando en 2004 elaboré el malbec del viñedo Adrianna, Laura Catena se dio cuenta de que teníamos algo distinto, algo particular, y ahí nació el Catena Zapata Malbec Argentino, nuestro primer vino en obtener +98 puntos Parker” (Robert Parker, uno de los críticos de vino más prestigiosos e influyentes).

“Esto que, a priori, parece algo banal me hizo descubrir algo que es muy importante para nuestra vitivinicultura: dos malbec plantados a pocos kilómetros de distancia se expresan de forma muy diferente”, sostiene Vigil.

Y, justamente, eso es lo que muestra la caracterización de las cuatro zonas mendocinas estudiadas por Fernando Buscema y sus colegas californianos. “Las vinos de Tupungato y de Maipú recibieron puntajes más altos en descriptores como viscosidad y frutas rojas, mientras que los de Luján y los de San Carlos se caracterizaron por notas de especias, flores y frutas negras”, describe Buscema, que cuenta que acaban de enviar a una revista científica un nuevo estudio para su publicación, en el que evaluaron el perfil de compuestos fenólicos en los mismos viñedos mendocinos y californianos estudiados.

“Nuestra expectativa es avanzar con nuestras regiones al primer mundo del vino a través de la investigación de terruños únicos y la difusión de los resultados que obtengamos”, dice Buscema.

Para Alejandro Vigil, el conocimiento que se está logrando en torno al papel del terruño “hace que ya no sea necesario hablar de la identidad varietal del malbec, sino de malbec con apellido, diciendo que cada zona es ese apellido –concluye–. La diversidad que tenemos de suelos, climas y alturas nos permite tener una enorme cantidad de opciones para el consumidor, y eso lo hace único a nuestro malbec.” ●