

# Rescatando al Malbec

**Como Médica de Emergencias y Productora de Vinos, Laura Catena imparte nueva vida a la cepa insignia de Argentina, cuya reputación a veces ha sido mal entendida.**

Por Bruce Schoenfeld



¿Malbec? ¿Es ese vino tinto sin encanto que se sirve por copa en los happy hour de los restaurants? ¿Esa uva que parece un agua alcoholizada gruesa? Y sí, esto es lo que ocurre cuando una variedad de uva se vuelve popular y

de consumo masivo, como el sushi de supermercado.

Pero no ESTE Malbec. Sírvase una copa de Catena Zapata Malbec Viñedo Adrianna 2010 y vea como la luz resalta su profundo color violeta.

Sienta su pronunciado aroma a grosellas y pruébelo. "Este Malbec es totalmente distinto a cualquier otro", explica Laura Catena, Directora de Bodega Catena Zapata en Argentina. "Se parece a los vinos tintos del norte del Ródano, con fruta roja elegante y ese sabor mineral tan marcado. No he encontrado otro Malbec igual".

El Malbec es una cepa de origen francés que tiempo atrás integrara los tradicionales cortes de Burdeos. Sin embargo, su decaimiento posterior hacia un perfil más insípido enerva a los Catena, la familia productora de vinos más importante de Argentina. "Una vez, un grupo de empresarios informáticos me dijo que no estaban dispuestos a pagar más de 20 dólares por una botella de Malbec, aunque sí invertirían bastante dinero en los Cabernet de California", comenta Laura Catena, quien trabaja en San Francisco como Médica de Emergencias, además de conducir la bodega familiar de Mendoza. "El Malbec no solo es nuestra cepa insignia, sino que además posee una larga tradición que data del siglo XII. Por eso es que me indigna esta percepción".

El vino Catena Zapata Adrianna Malbec sería el vino indicado para erradicar esta errónea idea snob, si tan solo se elaborase en mayores cantidades. Lleva el nombre de la hermana de Laura y proviene del distrito de Gualtallary, en Mendoza, situado a una altura de casi 1.500 msnm, al pie de los Andes. El suelo está compuesto por carbonato de calcio, tiza, grava volcánica y rocas calcáreas del tamaño de una pelota de softball, lo cual facilita un excelente drenaje. Este tipo de suelo imparte profundidad, sabores intensos y un inefable carácter al vino.

Alejandro Vigil, el enólogo de Catena, no sabía bien cómo manejar este viñedo cuando comenzó a trabajarlo 10 años atrás. Con el tiempo, decidió aplicar una singular estrategia.

Dividió al viñedo en 200 parcelas, que se cosechan separadamente y en forma gradual, a lo largo de un mes y medio. Así, es posible cortar fruta apenas madura con fruta intensamente madura y con distintos niveles de madurez, logrando un espectro de sabores altamente complejo. "El método tradicional de cosecha es una fotografía - explica Vigil - un instante en un viñedo determinado. En cambio, si tomamos distintos momentos de la cosecha, lo que obtenemos es una película".

Además hay un pequeño secreto: a pesar de lo que dice la etiqueta, este vino no es 100% Malbec. El Viñedo Adrianna incluye plantaciones de Viognier, uva blanca del Valle del Ródano que, en la zona de Cote-Rotie, suele co-fermentarse con el Syrah. Y esto es justamente lo que ha implementado Vigil, pero con el Malbec - incorporando un 2 a 5% de Viognier al corte de Malbec, según cómo venga la cosecha. Ocasionalmente, Vigil también suele añadir al corte un leve porcentaje de Cabernet Franc. El resultado es un vino realmente singular, con una producción de no más de 300 cajas anuales (lo cual jamás alcanzaría para servirlo por copa en los bares de los hoteles), pero los Catena prefieren este enfoque".

### **Catena Zapata Adrianna Malbec 2010**

Alrededor de U\$S 125 en vinotecas de mercados selectos, incluyendo Wally's en Los Angeles, Applejack en Wheat Ridge, Colorado, y Mc Arthur Beverages en Washington DC.

Envíos a todas partes de USA, sujetos a las leyes de cada estado.

