

CATA VERTICAL DEL VINO NICOLÁS CATENA ZAPATA - AÑADAS 1997 -2012

POR STEPHEN TANZER | 12 DE OCTUBRE DE 2016

Los vinos de Bodega Catena Zapata, incluidos sus Chardonnay, se destacan por un remarcable historial de longevidad, más allá de una óptima evolución en botella. La cata vertical que llevé a cabo en Nueva York, en septiembre, arrancó con la primera cosecha de este vino, la 1997, y sólo una de mis botellas - cosecha 2000 - había sobrepasado su pico de esplendor. Cabe destacar que incluso las primeras cosechas del Nicolás Catena Zapata mostraron una complejidad y elegancia similar a las de los grandes tintos de Burdeos. Lo más impresionante ha sido la calidad consistente que he podido observar año a año – una calidad sobresaliente en cada añada que degusté.



Viñedo Adrianna

EL LANZAMIENTO DEL CORTE NICOLAS CATENA ZAPATA

Inspirado en la alta calidad obtenida en la añada 1997, especialmente para la variedad Cabernet Sauvignon, Catena decidió introducir un nuevo corte de alta gama ese año, con el nombre de Nicolás Catena Zapata (Zapata era el apellido de soltera de su madre). Un corte 95% Cabernet Sauvignon y 5% Malbec, elaborado al estilo Burdeos y pensado para una larga estiba en botella. La cosecha 1997 fue lanzada en 2001, provocando un gran impacto en el mercado internacional, ya que superó a los mejores Cabernet de Burdeos y California, en una serie de catas a ciegas llevadas a cabo en Europa y Estados Unidos.

Desde su añada inicial, el componente principal de este vino proviene de 32 has del viñedo La Pirámide, contiguo a la Bodega Catena Zapata, en Agrelo (un edificio con forma de pirámide inspirado en la arquitectura maya). El suelo aquí es profundo, de origen aluvional y está compuesto por grava y arcilla. El subsuelo está compuesto por grandes piedras ovaladas a 3 metros de profundidad. Plantado a una altura de casi 1.500 metros sobre el nivel del mar, el lugar goza de una gran amplitud térmica diurna y ha demostrado ser ideal no sólo para el cultivo

de Cabernet Sauvignon, sino también para el cultivo de Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot. Con el paso de los años, a medida que la familia Catena fue descubriendo y plantando vides en sitios más fríos para el Malbec, el corte de Nicolás Catena Zapata ha incluido hasta un 25% de esta variedad, ya que Laura Catena considera que la misma añade frescor, debido a su alta acidez y a un pH típicamente inferior al del Cabernet. Al principio, el componente de Malbec procedía del antiguo viñedo Angélica, pero a medida que fueron surgiendo las nuevas plantaciones de Catena, se añadió al corte Malbec proveniente del Viñedo Adrianna, en Gualtallary (en Tupungato), y Malbec del viñedo Nicasia, al sur del Valle de Uco, en 1999 y 2000 respectivamente.

La cosecha 1997 fue añejada en barricas de roble francés 80% nuevas, pero el porcentaje de roble nuevo para el añejamiento se redujo rápidamente al 50%. La vinificación se lleva a cabo en barricas 100% nuevas por el componente estructural que el roble nuevo confiere al vino. Sin embargo, el vino se traslada luego a barricas con un 50% de roble nuevo, para que la madera no opaque al vino. A partir de la cosecha 2006, la influencia

del roble fue disminuida aún más mediante el empleo de barriles de 500 litros. El promedio de estiba en botella es de 18 a 24 meses. Al principio, se efectuaban entre 4 y 5 trasiegos, pero actualmente Vigil solamente trasiega este vino después de la fermentación maloláctica y antes del embotellado, ya que considera que la disminución del trasiego es una medida más protectora, que brinda al vino una mayor estabilidad biológica.

Vigil, que elabora los mejores vinos de Catena a partir de decenas de componentes, no sólo a partir de una gran gama de altitudes y variedades, sino también de parcelas cosechadas en diferentes fechas, me comentó además que en los últimos años, para la elaboración del vino Nicolás Catena Zapata, co-fermenta pequeñas cantidades de Cabernet Franc y Petit Verdot, ya que estas “aportan frescor, estructura y aromas balsámicos”.



Alejandro Vigil, enólogo de Catena Zapata y Laura Catena, Directora.

PUNTAJES Y NOTAS DE DEGUSTACION - COSECHAS MAS ANTIGUAS A COSECHAS MAS NUEVAS

Cosecha	Notas de degustación	Puntos
1997	(alcohol 14.4% ; acidez 5.77 g/l ; pH 3.45): De profundo color rubí, su aroma remite a concentradas notas de cassis, cerezas negras y chocolate, resaltadas por un fresco dejo a menta. En boca es un vino de gran suavidad y frescor, con vivaces sabores a frutos negros, piedra molida, eucalipto y roble especiado. Su acidez y taninos le confieren una agradable estructura y balance. Sin ser un vino de estilo opulento, es un Cabernet sensual, llamativamente vivaz. Según Alejandro Vigil, la primera cosecha de este vino resultó un poco encerrada en comparación con las añadas siguientes. Sin embargo, es un vino de gran elegancia, comparable a los grandes tintos de Burdeos.	91
	Stephen Tanzer	
1999	(alcohol 13.8%; acidez 6.0 g/l ; pH 3.45): De vivaz color rojo oscuro, su aroma es intenso, con reminiscencias de ciruela negra, chocolate y ahumado. Se percibe más redondo y dulce que la añada 1997, aunque con menos matices. Las notas de ciruela y chocolate persisten en el paladar. El final es denso y longevo, con una exótica nota salina y taninos maduros y masticables. (No hubo añada 1998, debido a la desastrosa corriente del Niño en Argentina, durante la cual la lluvia constante pudrió la fruta antes de que madurara. De hecho, en 1998 Catena embotelló únicamente su línea Alamos, de más bajo precio).	90
	Stephen Tanzer	
2000	(alcohol 13,6%; acidez 6,0 g/l ; pH 3,56): Color rojo de intensidad media con reflejos ámbar, menos saturado que las cosechas 1999 y 1997. Más evolucionado en la nariz, con un distintivo toque empireumático, junto a notas de ciruela ahumada, carne asada, hierbas y tabaco ardiente. Taninos finamente integrados, aunque un poco astringentes. Se percibe una ligera nota verde, que sugiere una madurez incompleta. Un vino de modesto dulzor y concentración, con un final terroso y ciertos indicios de decaimiento. Para beber ya.	87
	Stephen Tanzer	
2001	(alcohol 13,8%, acidez 5,55 g/l y pH 3,65): Vivaz color rojo oscuro. Nariz cautivante y compleja; remite a grosella, trufas, carnes de caza, especias, tabaco y un sutil dejo a chocolate. Voluptuoso y redondo, sin ser pesado, es un vino amplio que inunda la boca, con una armoniosa acidez que aporta elegancia. El final es especiado y largo, con excelente profundidad pese a su edad. Este vino me recordó a los vinos tintos 2001 de la región de Burdeos y a los Cabernet de Napa de la misma añada; sería muy divertido comparar estos vinos en una cata a ciegas. Un vino espléndido. Presenta un alto e inusual porcentaje de Malbec, ya que el 2001 fue generalmente favorable para esta variedad; las lluvias de fines de marzo convirtieron a la cosecha de Cabernet Sauvignon en una gran una aventura.	93
	Stephen Tanzer	

2002	(alcohol 13,9%, acidez 5,85 g/l y pH 3,7): De color rojo oscuro, con reflejos naranja, su aroma es complejo - remite a grosella, ciruela negra, cuero, tabaco y un toque medicinal de mentol. En boca es un vino joven y concentrado, dulce y austero a la vez, increíblemente denso, con notas medicinales, de grosella, ciruelas dulces y un sutil dejo salino mineral. Su prolongado final presenta una acidez equilibrada y taninos amplios, finamente integrados. Este maravilloso vino, todavía joven, podría ser aún más armonioso con dos años más de estiba en botella. La prolongación del tiempo de colgado de los racimos, otorgó un Malbec 2002 de gran expresividad, con taninos completamente maduros.	93+
	Stephen Tanzer	
2003	(alcohol 13,9%, acidez 5,7 g/l ; pH 3,72): Rojo profundo con reflejos rubí. Aromas dominantes de Malbec, como frutos negros, violetas, especias y regaliz. Grueso y concentrado, sin ser especialmente dulce, ofrece un delicado toque medicinal. Predomina el sabor del Malbec y es menos complejo y elegante que el Nicolás Catena Zapata 2001. Abundantes y masticables taninos, ligeramente astringentes. Vino aún joven, que requiere paciencia. Según la bodega, la añada 2003 fue larga y fría, muy buena para el Cabernet Sauvignon, aunque hoy se advierta más el Malbec.	91+
	Stephen Tanzer	
2004	(alcohol 14%, acidez 5,8 g/l; pH 3,72): Color rojo de intensidad media. Vivaces y expresivas notas de cassis, cereza negra, regaliz y violeta. Denso y estructurado, con intensos sabores a frutos negros y una leve nota dulce. En boca se percibe una acidez punzante que le otorga cierta austeridad. Debido a su firme estructura tánica, todavía necesita tiempo para suavizarse. De hecho, esta fue la primera cosecha del Nicolás Catena Zapata que se vinificó con racimos enteros de Malbec, lo cual explica su componente de picor.	92+
	Stephen Tanzer	
2005	(alcohol 14,6%, acidez 5,81 g/l; pH 3,63): Color rojo rubí de intensidad media. Expresivos aromas a mora, cassis, violetas y regaliz. Vino de gran opulencia, concentración y amplitud, a la vez joven y austero, con ciertas notas medicinales. El final es largo, con intensos sabores de frutos negros y especias. Su firme estructura tánica y pronunciada acidez requieren de cierta paciencia. Lo encuentro menos evolucionado que la cosecha 2004.	92+
	Stephen Tanzer	
2006	(alcohol 14,5%, acidez 5,79 g/l; pH 3,62): De brillante color rojo rubí. Aromas más cerrados y menos maduros que la cosecha 2005, con notas medicinales de frutos negros y menta. En boca se percibe dulce, opulento y con dejos a chocolate. El componente de Malbec añade sensualidad al paladar de frutos negros, flores y especias. El final es suave, con taninos maduros, ciertas notas salinas y una fuerte presencia del Cabernet. Según el enólogo Vigil, este vino resultó muy tánico al principio. Ahora, sin embargo, es un vino amigable, pero que aún puede evolucionar muy favorablemente en botella.	92
	Stephen Tanzer	
2007	(alcohol 14%, acidez 5,8 g/l; pH 3,72): De profundo color rojo rubí. Aromas encerrados de grosella, mora, regaliz, pimienta y hierbas. Paladar levemente encerrado, con cierta reducción, de buena estructura e intensidad, pero con menos dulzor frutal que la mayoría de las cosechas de este vino. Taninos firmes y astringentes. ¿Este vino encerrado, mejorará con la estiba en botella? El tiempo en la copa suavizó la textura e introdujo un cautivante aroma a violeta. Esta cosecha temprana fue muy favorable para los viñedos de zonas frías como Adrianna y Nicasia, que forman parte de este blend.	91
	Stephen Tanzer	
2008	(alcohol 14%, acidez 6,2 g/l; pH 3,7): De brillante color rojo rubí, su aroma es intenso y complejo; remite a ciruela, grosella, aceituna negra y un toque de mermelada. En boca es un vino denso, opulento, con vivaces notas frutales resaltadas por una acidez bien integrada y un leve dejo salino mineral. Vino balanceado, con taninos finamente integrados. Cosecha de gran suavidad.	93
	Stephen Tanzer	

2009

(alcohol 14%, acidez 6,5 g/l; pH 3,5):

De brillante color rojo rubí y sutiles aromas a frutos negros medicinales, regaliz, piedra molida y menta. Me hizo acordar a Chateau Latour! Vino grueso y concentrado, masticable, que despliega aún juventud, con sabores a frutos negros, chocolate amargo y un toque mineral. Su marcada acidez envuelve levemente el sabor frutal. El final es amplio y largo, con delicados dejos herbáceos. Este vino extremadamente promisorio, de cosecha temprana, es todavía un bebé y tal vez amerite un puntaje superior cuando alcance una completa armonía.

92+

Stephen Tanzer

2010

(alcohol 14%, acidez 6,5 g/l; pH 3,45):

De brillante color rojo rubí, su nariz es de gran pureza, multifacética, con aromas a frutos negros, de especias terrosas, cuero, caza y dejos minerales. Ataque voluptuoso, luego más austero, con vivaces sabores a violeta, cassis, mentol, regaliz, chocolate amargo y un sutil dejo salino mineral. Recuerda a los grandes tintos bordeleses de St. Julien. Este maravilloso vino, de gran suavidad, proveniente de una cosecha fría, presenta un final amplio, con taninos finamente integrados y un cautivante dejo a especias.

94

Stephen Tanzer

2011

(alcohol 14%, acidez 6,4 g/l; pH 3,57):

De brillante color rojo rubí, su aroma remite a cassis, grosella, violeta y chocolate amargo, junto a vivaces notas medicinales y un fresco toque mineral. Denso, fresco y amplio, aún por revelar todo su esplendor. Sabores a frutos negros medicinales junto a complejas notas de menta, regaliz y hierbas. En el final aparecen taninos levemente astringentes que requerirán paciencia.

92+

Stephen Tanzer

2012

De brillante color rojo rubí, la nariz despliega intensas moras y violetas. En boca es un vino de gran concentración y densidad, sin ser pesado, untuoso y con balanceada acidez. Vino de mayor intensidad, profundidad y suavidad que el Malbec Argentino - y al día de hoy más fácil de beber - de estilo clásico y con cierto perfil mineral. El final es persistente, con taninos firmes y suaves a la vez. Un vino para disfrutar con comida.

94

Stephen Tanzer



Cata vertical