



TRÁPICHE
ARGENTINA

MICHEL TORINO

VINO

Las Claves de la armonía

MALBEC
UN VINO
QUE ENAMORA

POR @ESNOBGOURMET

ÍNDICE

<i>Un vino que enamora</i>	p.3
<i>A manera de introducción: Una uva, muchos vinos</i>	p.5
<i>#Malbec, trending topic</i>	p.8
<i>No creas todo lo que te cuentan</i>	p.10
<i>Otras razones para beber malbec</i>	p.12
<i>Más allá de la carne</i>	p.14
<i>Un vino de alma llanera</i>	p.16
<i>Conoce la uva malbec</i>	p.18
<i>Complicidad con las brasas</i>	p.19
<i>Cuaderno de vida: Palabras, palabras, palabras</i>	p.22
<i>La nota dulce</i>	p.24
<i>Dulce Intensidad: El brownie ideal</i>	p.26
<i>A manera de despedida: Siente el malbec</i>	p.27
<i>Créditos</i>	p.29

UN VINO QUE ENAMORA...

*Siempre he pensado que la **historia del malbec y la gastronomía venezolana** tiene que ser cercana por una razón muy específica: varias generaciones de **venezolanos aprendieron a tomar vino con los cabernet chilenos** y ésta es una deuda que siempre tendremos, pero **esas notas, de ciruela y pimienta negra**, muchas veces con algún tipo de astringencia, **están lejos de los sabores con los que crecimos**.*

*Porque en Venezuela en **cualquier guiso** puede haber un **punto dulzón** muchas veces dado por el **papelón y detalles de especias** que van desde **el anís, la guayabita y el clavo de olor** y llegan hasta el **ají picante**, y esos sabores no se llevan bien con el alma del estándar del **cabernet sauvignon**.*

*Por eso el **malbec**. Esa combinación de **fruta roja y oscura** que a veces parece **bañada de chocolate**, llena también de las **especias dulces**, que puede ser al mismo tiempo **fácil de beber** y ofrecer **diversos niveles de profundidad**, resuena en nuestro paladar.*

Decimos malbec y decimos asado negro, pastel de polvorosa e incluso ese rompecabezas para la armonía que es la hallaca en nuestro plato navideño.

Para las tardes entre amigos con una picada sencilla de quesos y embutidos o para los domingos de carne al calor y la intensidad de la parrilla, hay un estilo de malbec, de los sencillos varietales a los potentes con paso por madera o los cortes con cabernet sauvignon. Incluso para el buen chocolate venezolano pueden descubrirse puntos de encuentro.

Te invitamos a que nos acompañes por este recorrido para que aprendas a apreciar la uva emblema de Argentina y, sobre todo, para que con cada página despiertes las ganas de descorchar tu próximo malbec. ¡Salud!



Daniel Pi, enólogo jefe de Bodegas Trapiche, define:

"Mi vino ideal es aquel que no necesita un intérprete para poder ser disfrutado. El vino que enamora a primera vista."

UNA UVA, MUCHOS VINOS

*Muchas veces pensamos en el malbec argentino como si fuera uno y tratamos de describir esas **características que lo hacen único**. La **fruta roja muy madura con algún toque de fruta negra**; las **especias dulces**, sobre todo **clavo y canela**; y ese **color violeta** que termina por **manchar la copa** y que se refleja también en un **perfume de estas flores**. Éste suele ser el **punto de partida**.*

*Pero mientras ése es el estilo de malbec que se popularizó, basta **recorrer la geografía argentina** para entender que generalmente a ese perfil responde el de la provincia de **Mendoza**, incluso sólo a una parte de la región a la que se debe alrededor de **80% del volumen del 5to productor del mundo**.*

*En el norte, **alturas superiores a los 1800 metros** hacen que los sabores se concentren de forma diferente; mientras en el sur, en la **Patagonia**, las frías temperaturas de la noche y la fuerte brisa permite que la **maduración sea lenta, paulatina** y haya una versión más estilizada.*

Dentro de Mendoza, en el *Valle de Uco*, mayor *altura* y *suelos calcáreos* producen un malbec menos goloso y más mineral; mientras que en San Juan, sobre todo en las partes más altas, se elaboran vinos *fáciles de beber* pero de *buena potencia*. Y esto es sólo en la Argentina.

Porque también es malbec el que se produce en su *zona de origen*, Cahors en el suroeste de Francia, con sus vinos *más oscuros y pesados* pero que forman parte de la comprensión de la variedad. También al otro lado de la Cordillera de los Andes *hay malbec, en Chile*, donde se aprovecha esa geografía maravillosa con experimentos en los valles cerca del Pacífico.

- Hay muchos estilos de malbec.
- Su perfil más reconocido es de frutas rojas maduras, especias dulces y color y perfume de violetas.

Y si hablamos de formas de elaboración están los vinos sin paso por madera más sencillos pero en los últimos años se han multiplicado los depósitos en forma de *huevo de hormigón* para

hacer crianzas de distinta duración.

Y también, por supuesto, hay madera, desde **grandes toneles** de muchos usos a **barricas nuevas** de baja capacidad y de los toneleros de mayor fama mundial. Pero hemos hablado solo de los **vinos tranquilos**.

Con malbec se elaboran **espumosos rosados** para aprovechar tanto la presencia de la variedad como el hermoso color rosado que se obtiene con un brevísimo contacto del mosto con las pieles, así como se elaboran **espumosos blanc de noir**. Incluso se producen **vinos dulces**, fortificados al estilo del porto, y hasta experimentos con procesos de congelación para emular los **ice wines**.

No hay un solo malbec, es una variedad que tiene **muchos rostros**, a la que le debemos **muchos vinos**.

- Dentro de la geografía argentina, del norte a la Patagonia hay diferencias en los vinos.

- También tiene expresiones diferentes en Cahors, su zona de origen en Francia, y en Chile.

- Aparte de vinos tranquilos, se elaboran vinos espumosos y vinos dulces al estilo del porto y de los ice wines.

#MALBEC, TRENDING TOPIC

Más que un vino, el malbec se ha convertido en una **verdadera tendencia** que atrae tanto a **los expertos de vinos** del mundo como a los consumidores que buscan una nueva alternativa para seguir explorando los **placeres de la copa**.

Todos los **17 de abril** desde el 2011 se celebra el **Día Mundial del Malbec**, en conmemoración de la fecha cuando el presidente Domingo Faustino Sarmiento arrancó un ambicioso proyecto para transformar la industria del vino de Argentina. En ese día, **más de 60 ciudades** alrededor del mundo celebran distintos eventos con el propósito de difundir la cultura de la uva emblema del país y es aprovechado por bodegas e importadores para impulsar **un vino que suele seducir a quien lo prueba**.

Los grandes críticos como **James Suckling, Stephen Tanzer o Tim Atkins** tienen Argentina como una de las paradas obligadas de sus viajes anuales para evaluar vinos y aunque siempre están en busca de novedades, el malbec sigue siendo la **principal atracción**.

*En las ferias de vino del mundo, las bodegas argentinas no sólo logran atraer al público, a los empresarios y a los periodistas sino que también impulsan a los productores de Cahors a que inviertan para hacer visible su malbec porque, al día de hoy, sin importar el origen genético de la variedad, el **malbec es argentino**.*

*De **Sao Paulo** a San Francisco, de **Londres** a Nueva York, de **Hong Kong** a París, en cada ciudad el malbec gana nuevos seguidores y la sed no solo por el vino sino por saber más de la Argentina sigue creciendo: **no importan las diferencias de idioma** porque con un malbec en la copa todos se entienden y **comparten esa pasión**.*



Jorge Luis Borges, maestro de la ficción, argentino, escribió: "Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia como si ésta ya fuera ceniza en la memoria."

NO CREAS TODO LO QUE TE CUENTAN...

Alrededor del éxito del malbec argentino se han creado algunos mitos que bien vale la pena revisar porque muchas veces nos impiden descubrir todos los matices de estos vinos.

SON MEJORES JÓVENES

Si bien muchos de los vinos, varietales o con paso por madera, tienen esa etiqueta de fruit bomb, de estar cargados de fruta madura que suele ser indicativo de que es mejor disfrutarlos jóvenes, cada vez más surgen malbecs más serios, listos para una larga guarda. El impulso de la inversión extranjera de los años 90 y una generación de jóvenes e innovadores enólogos, coinciden en la apuesta por vinos hechos para durar y madurar.

DISTRAEN DEL RESTO DE VARIEDADES TINTAS ARGENTINAS

Si bien la bonarda, la tinta país, la cabernet sauvignon y en los últimos años la cabernet franc, están brillando por cuenta propia, no hay manera de entender el vino argentino sin los malbecs y hay que volver a ellos cada vez que sea necesario.

SON VINOS GOLOSOS Y POCO ELEGANTES

En el Valle de Uco, en las zonas altas de San Juan y en la propia Patagonia, se siguen estilos que nada tienen que ver con la exuberancia de algunos ejemplares mendocinos: la fruta, la violeta y la especia están allí pero de forma refinada y sofisticada.

SON VINOS MUY ALCOHÓLICOS

Por un lado, el calentamiento global termina por impactar la acumulación de azúcares de la uva y la sobremaduración es una carta de los enólogos, como sucede en distintos lugares del mundo. Pero en vinos que hemos probado de 16 y más grados el alcohol está fundido totalmente en la fruta así que no es un elemento que afecta el disfrute.

SON VINOS PARA CARNES

En la próxima sección te hablaremos sobre éste que es uno de los mitos más lamentables, querer limitar a la tradición del asado este vino. Estamos seguros de que te vamos a sorprender.

OTRAS RAZONES PARA BEBER MALBEC

Si su perfil de aromas y sabores no te parece suficiente, aquí compartimos otras razones por las que realmente vale la pena tomar malbec.

AROMA A FLORES

Mucho se habla de la violeta pero en muchos malbecs se sienten también pétalos secos de rosas y, sobre todo, lavanda que está sembrada en varias bodegas de Mendoza. Para ser un vino tan especiado, las notas florales aportan una elegancia poco común.

CALIDAD/PRECIO

Muchos factores inciden como que Argentina es el quinto productor de vino del mundo, así como el esfuerzo de las bodegas por mantenerse competitivas pero al final el resultado es el mismo: para cada rango de precio, desde los varietales más simples a los vinos de excepción y larga guarda, vas a encontrar un malbec que te ofrecerá más del precio que pagas.

BLEND

El malbec 100% es exquisito pero en compañía de otras cepas produce vinos muy interesantes. La mezcla más clásica es la que se logra con cabernet sauvignon con un resultado similar a los cortes clásicos de Burdeos mientras que con el syrah alcanza una intensidad especiada totalmente voluptuosa.

ANTIOXIDANTES

Si bien hay un consenso en que la uva que tiene la mayor concentración de antioxidantes es la tannat, la malbec le sigue muy de cerca y ésta es otra buena razón para tomarlo. Estudios demuestran que el malbec tiene aproximadamente el doble de antioxidantes que la cabernet sauvignon y cuatro veces más que la merlot.

Eduardo Galeano, magnífico escritor uruguayo, nos recordaba: *"Todos somos mortales hasta el primer beso y la segunda copa de vino."*



NO TODO ES CARNE ASADA

La estampa del *gaucho* alrededor de la brasa con grandes trozos de *asado de tira* o un *cabrito entero* abierto, es una imagen que parece perfecta compañera del malbec y en breve explicaremos que no hay nada de azar en esa asociación. El problema es cuando pensamos que todo comienza y termina en la carne asada.

Porque la *versatilidad del malbec* es uno de sus encantos y podemos comenzar con los vegetales. *Las berenjenas y los champiñones* en diversas preparaciones encabezan la lista de productos que pueden disfrutarse con este tinto pero tal vez el más emblemático producto de la naturaleza que armoniza con el malbec es *el tomate*, ese fruto de sabores que pueden ir de su jugosidad casi dulce cuando está crudo a la *concentración con algunos matices ácidos* al ser cocinado: entero, en trozos o salsas, el tanino generalmente amable del malbec le hace buena compañía. Por eso una botella es útil cuando se tiene alguno de los múltiples *platos de la cocina italiana* que usa el tomate como protagonista.

Las *especias dulces del malbec* pueden compensar el cálido especiado del *capsicum*, de los *ajíes*, por eso con algunos *platos mexicanos o de inspiración mexicana* puede crear combinaciones impensadas, entre ellos los que incluyen leguminosas como los *frijoles negros o rojos*.

Si miras hacia el mar, *pescados grasos* como el salmón son una alternativa; si regresas a la cocina, los guisos de larga cocción también. *Charcutería* con cierta intensidad de *sal, grasa y especias*; quesos con alguna maduración; incluso platos con base en *salsa BBQ*, otro de esos sabores que hace compleja la selección del vino, son todas opciones con las que hay una *armonía especial*.

Entonces, *¿vas a limitar tu malbec sólo a las carnes asadas?*

El malbec hace buena combinación con:

- Vegetales como berenjenas y champiñones.
- Platos italianos con base en tomate.
- Platos especiados y ligeramente picantes mexicanos.
- Pescados grasos.
- Guisos de larga cocción.
- Charcutería y quesos madurados.
- Preparaciones con salsa BBQ.

UN VINO DE ALMA LLANERA

Una de las historias deliciosas del malbec es su sintonía con muchos de los platos emblemáticos de la gastronomía venezolana y aquí hacemos un repaso por algunos de ellos.

HALLACA

La hallaca, gran reina del plato navideño venezolano, en particular la caraqueña que combina salado, dulce, ácido y picante en cada bocado, encuentra en la fruta y la especia del malbec un acompañante sobrio y perfecto para compartir en estas fechas festivas.

PERNIL TOVAREÑO

La salsa de vino y especias dulces que acompaña la textura y el sabor del perrnil pacientemente horneado, ofrecen una de las grandes combinaciones para disfrutar de este corte tan popular del cerdo.

CACHAPAS

El maíz y los vinos tintos se llevan razonablemente bien, pero la cachapa, si está rellena con cochino frito y queso, necesita un perfil específico que el malbec le propone y se agradece la forma como limpia el paladar bocado a bocado.

AREPAS

La arepa rellena con carne mechada o, mejor aún, la combinación de carne mechada y queso amarillo, es una de esas sorpresas de los puntos de encuentro entre malbec y cocina venezolana.

ASADO NEGRO

El oscuro dulzor del papelón, el largo reposo en vino de la carne y la concentración de la salsa, hacen que este plato requiera matices amables para que acompañe sin competir por lo que junto al merlot, el malbec es perfecto para esta tarea.

POLVOROSA DE POLLO

La otra estrella de la gastronomía caraqueña combina una masa con buen contenido graso con un guiso de pollo que recuerda los sabores de las hallacas. Por eso, un malbec con algo de paso por madera tiene buenos argumentos para la armonía.

BOLLOS PELONES

Servidos bañados en salsa de tomate y con relleno de guiso de carne de res o cerdo con mucho sabor, estas esferas de maíz requieren que haya contraste con los sabores predominantemente salados del plato y el malbec lo logra con facilidad.

CONOCE LA UVA MALBEC

RACIMO

Mediano,
suelto, cónico.



HOJA

Contorsionada,
poco plegada,
mediana, entera,
verde oscura,
trilobulada.

BAYA

Pulpa blanda y muy
jugosa, mediana,
forma esférica,
negro azulada.

COMPLICIDAD CON LAS BRASAS

*Pensamos en usar comunión pero si bien hay ese **encuentro venturoso** del malbec con los alimentos a las **brasas**, preferimos la idea de complicidad porque si se sabe seleccionar entre los distintos malbecs, el vino parece anticipar lo que irá saliendo de esa **transformación severa a través del fuego**.*

*Desde el **maíz, los pimentones y la cebolla** que se colocan al fuego para luego despojarlos de su piel y sentir la concentración de sus sabores, comienza el placer. Puede ser el momento de un **malbec varietal** o con muy breve paso o contacto por madera para que sean **la acidez y la fruta** las que brillen y, aparte, preparen para las emociones más fuertes.*

*Luego pensamos en los embutidos. Los **chorizos, la longaniza y la chistorra** con su **carne, su grasa, su sal y sus especias**, aparte del **ahumado**, agradecen un malbec con **algo más de crianza**, que sea un poco **más seco** y vaya diciendo al paladar que pronto vendrán los cortes más sustanciosos.*

También es buena alternativa cuando se cocina **berenjena o champiñones**. Además, si en este momento de las brasas hay **morcilla y chinchurria o chinchulines** un malbec como el de los vegetales podría ser preferible.

Luego viene la carne, ese producto que siempre tendrá un eco de la alquimia del fuego. **Cortes frescos con distinto nivel de grasa y cortes madurados**, ya necesitan de esos mejores malbecs, los que pasan **más tiempo por madera** y que ya tienen **tiempo en botella**.

- Para maíz, pimentones, cebollas y embutidos como morcilla y chinchurria o chinchulines, opta por un malbec varietal o con breve paso por madera.

- Para champiñones, berenjenas, chorizos, chistorras y longanizas, puedes elegir un vino con paso moderado por madera.

También sirven los clásicos blends de **malbec con cabernet sauvignon** sobre todo con los cortes madurados y su **sabor imponente**, recomendación que vale también para las **chuletas de cordero** que necesitan esa acidez elegante.

En cambio, si se trata de **cerdo** con marinadas como la **salsa BBQ**, usa un malbec más goloso y especiado, igualmente si vas a cocinar **salchichas italianas** con su tradicional aporte de **hinojo**.

La única previsión que debes tomar es la de contar con **por lo menos dos botellas** para cada momento de tu experiencia con el grill: **vas a necesitarlas.**

- Para los cortes de carne, de los frescos a los madurados, escoge un malbec de mayor paso por madera con acidez elegante.

- Para salchichas italianas y cerdo en salsas como la BBQ, busca malbecs golosos y especiados.



TRAPICHE
ARGENTINA

MICHEL TORINO

PALABRAS, PALABRAS, PALABRAS

Cuando comencé a *escribir de vinos* había *decenas de personas que lo hacían* y con una autoridad que podía hacer recordar al *propio Robert Parker*: a Venezuela llegaban muchas novedades y existían los eventos, ferias y actividades para impulsarlos entre consumidores que parecían tener una sed que no paraba. Yo simplemente era, como sigo siendo, un *entusiasta con mucha curiosidad*: leía mucho (libros, reseñas, mapas), *probaba y compartía mis notas* en un blog y en videos en una plataforma que se llamaba *blip.tv*.

Como *eventualmente me sentía intimidado*, solía prestar atención a los comentarios de quienes se dedicaban a hablar de esa bebida que yo iba descubriendo. Me di cuenta de que el *estilo seudopoético* que hace recordar a las reseñas de los críticos ingleses no me gustaba, que prefería más bien un lenguaje que se acercara a las *características organolépticas del vino*. Y de esa forma fui ajustando aquellas *cosas en las que debía concentrar mi interés*.

Cuando escuché a una de estas comentaristas hablar sobre un vino y decir que indudablemente *supo al probarlo que era un malbec del Valle de Uco* me sorprendió.

Dio una larga descripción que justificaba su afirmación. Eso me impulsó a leer sobre **Luján de Cuyo, Gualtallary, Altamira, La Consulta** y tantos rincones de Mendoza mientras iba probando, tratando de lograr esa claridad de descripción y capacidad para diferenciarlos.

Unos **cuatro años después** de que escuché el comentario tuve la oportunidad de ir a la Argentina y pasar **unos días en Mendoza** como parte de un **viaje para profesionales del vino** organizado por **Wines of Argentina**. Era de tarde, estábamos en una de las bodegas más afamadas de Luján de Cuyo, sirvieron uno de sus vinos más conocidos. Nada más probarlo recordé aquella descripción del “indudable malbec del Valle de Uco” y el enólogo, quien dirigía la degustación, como si me leyera la mente, comentó: “**y así son los malbecs de esta zona donde estamos, Luján de Cuyo.**”

Más que reprochar mentalmente el error de aquella persona simplemente tomé una decisión: **cualquier comentario, reseña o puntuación** de un vino sería para mí **un punto de partida** hasta que lograra confirmar o tener un **criterio propio** sobre el asunto. **Y me quedaría, aunque me equivocara, con mi criterio** porque lo demás podía terminar en palabras, palabras, palabras.

LA NOTA DULCE

El final de un menú parece exigir la aparición de un **vino dulce**, un **fortificado** o un **destilado** para acompañar el postre, pero siempre he pensado que esto sucede sobre todo por **falta de imaginación**, teoría que ha sido comprobada con la aparición de **bares de vinos y postres** en Nueva York y otras ciudades.

¿La ventaja implícita? Puedes disfrutar la **última copa del vino** con el que se sirvió el principal o simplemente **descorchar otra botella** del mismo vino y ver cómo cambia cuando es expuesto a los ingredientes del cierre dulce de la comida.

¿Malbec y postre? Comienzo con los **brownies**. No es sólo un tema de **sabores** sino

incluso de esa **textura casi fluida** interna aunque con una buena **torta húmeda de chocolate** oscuro también funciona. El **chocolate y la mantequilla** del postre pero también los **frutos secos** combinan con el perfil de sabores del vino.

- El malbec armoniza perfectamente con postres.

Una combinación atrevida pero deliciosa es el **chocolate con caramelo y sal**, en tabletas o bombones. La **explosión de sabor** que da la **sal gruesa** es acentuada por el vino y hace más llevaderos los sabores dulces del **chocolate y el caramelo**.

Si tienes un malbec con buen **paso por madera** y notas de café, prueba con un **tiramisú**: la grasa del **mascarpone** y la intensidad del **espresso** van a jugar muy bien con la acidez y especias del vino.

El budín o torta de pan, sobre todo cuando tiene un toque de ron o licor de almendras, es otra de las preparaciones dulces que van bien con un malbec: piensa en los **más golosos** y de **mayor grado de alcohol** para que sientas el desarrollo y complejidad de los sabores.

Y ahora que hablamos de malbecs golosos: no te extrañe que encuentres alguna vez un malbec de perfil tan de **compota de frutas** que quieras disfrutarlo **en sí mismo como un postre** y como una oportunidad para hacer la **sobremesa**.

- Brownies, chocolate con caramelo y sal, tiramisú y budín o torta de pan, son buenas combinaciones.

-Hay malbecs que pueden ser ellos mismos un postre.

DULCE INTENSIDAD

Para un majestuoso cierre de una comida o una simple merienda cuando ya tienes tu copa de malbec, lo único que te hace falta es la magia del chocolate que se exprese como en esta receta de Antonella Hernández de Tahei Cakes.

EL BROWNIE IDEAL

¿CÓMO LO HACES?

- Precalienta el horno a 180 °C o 350 °F.
- Derrite el chocolate y la mantequilla a baño María, apaga el fuego pero deja el bowl a baño María, añade el azúcar y mezcla muy bien.
- Saca el bowl del baño María, agrega los huevos y bate con un batidor de mano, añade la vainilla y por último agrega la mezcla de harina y las nueces hasta que quede uniforme.
- Coloca papel encerado en la base de un molde tipo pyrex (dimensiones recomendadas 20 x 30 cm.) y agrega la mezcla.
- Hornea entre 25 y 30 minutos.



¿QUÉ NECESITAS?

- 1 1/4 tazas (160 g.) de harina todo uso
- 350 g. de chocolate bitter
- 5 cdas de cacao en polvo
- 1 taza (230 g.) de mantequilla
- 1 3/4 tazas (360 g.) de azúcar morena
- 4 huevos grandes
- 2 yemas de huevo
- 1 cda de vainilla
- 1 taza de nueces

TIPS

- El llevar a baño María el chocolate con la mantequilla es clave, esto le va a dar a los brownies esa capa brillante que se ve espectacular y sabe divino.
- No mezclar de más la mezcla ya que si lo haces corres el riesgo de tener una consistencia más parecida a una torta.
- Utiliza los ingredientes de mejor calidad. No sustituyas la mantequilla por margarina y el chocolate debe ser un buen chocolate bitter.
- Si deseas llevarlos a otro nivel, sírvelos calientes, con helado de mantecado, crema batida y jarabe de chocolate.

SIENTE EL MALBEC

Leímos hace unos meses a *Sebastián Zuccardi*, uno de los enólogos jóvenes más importantes y premiados de Argentina y, por lo tanto, *voz autorizada del malbec*, decir que debíamos *dejar de hablar de variedades de uva y centrarnos más en el terroir*, en el origen, y ésta es una frase en la que creemos pero nos gusta pensar que *no es excluyente* hablar de una variedad y de su origen, y alternar descorches con *lecturas, conversaciones y discusiones*, hasta poder sentirla.

Hay cepas sobrias como la *cabernet sauvignon* o la *nebbiolo*, cepas sobre las que a veces parece que se ha dicho todo como la *pinot noir* y la *chardonnay*, pero hay otras como la malbec en la que se disfruta esa historia que parece estar *escribiéndose con nuevas páginas en cada nueva cosecha*.

El malbec argentino no está sólo en la calidad de la uva y en las condiciones climáticas excepcionales (como esos violentos contrastes de desierto y frío de la cordillera en Mendoza) sino también en *su gente*, en viticultores que todavía tienen *viñedos de más de 50 años*, en los enólogos locales que siguen persiguiendo la mayor expresión de esos paisajes y en los consultores extranjeros que han abierto el camino para esta *era dorada del vino argentino*.

*El malbec argentino está también en **los asados**, en las **empanadas**, incluso en los **alfajores**, está en las copas manchadas de violeta y en los perfumes florales que emanan desde el primer momento del descorche. Y así sentimos el malbec y aunque no todo vino que probemos sea de esta uva, siempre lo tenemos presente y sabemos que si hubiéramos optado por uno hubiéramos disfrutado.*

*Por eso no nos queda más que invitarte a que si ya te gusta el malbec, sigas **recorriendo su camino**, pero si no lo has probado busca pronto una botella. Las razones ya te las hemos explicado. Te aseguramos que **mereces ese placer** que sólo un buen malbec es capaz de dar.*

Jesús Nieves Montero
@Esnobgourmet



CRÉDITOS

CONCEPTO

Jesús Nieves Montero y Eloina Conde

TEXTOS

Jesús Nieves Montero

CONCEPTO GRÁFICO, DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Eloina Conde

IMÁGENES

<https://www.freepik.com/>

<https://unsplash.com/>

<https://www.pexels.com/>

Bodegas Trapiche, Mendoza, Argentina

OTROS TÍTULOS DE LA COLECCIÓN

Experiencias para paladares atrevidos (Julio, 2020)

Burbujas es la mesa (Agosto, 2020)

El libro de los amantes del cabernet sauvignon (próximamente)

   @ESNOBGOURMET

 <http://ESNOBGOURMET.COM>