

VIERNES 1 DE ABRIL DEL 2011 | 10:07 | GASTRONOMIA

Abril es el mes del malbec: sepa cómo disfrutarlo

En diversas ciudades del mundo se organizan actividades para promover el disfrute de esta *cepa* (<http://blogs.elcomercio.pe/vinasyvinetas/2007/10/en-la-nota-tantas-tintas.html>). En Lima no nos quedaremos atrás

(Foto: Enrique Cúneo)

CATHERINE CONTRERAS

Empezó la cosecha de malbec (<http://elcomercio.pe/tag/178378/malbec>) en Mendoza (http://maps.google.com/maps?f=q&source=s_q&hl=es&geocode=&q=mendoza,+argentina&aq=&sll=37.0625,-95.677068&sspn=32.059939,56.513672&ie=UTF8&hq=&hnear=Mendoza,+Argentina&ll=-32.888381,-68.842649&spn=0.033154,0.055189&z=14&iwloc=A). La cepa insignia argentina abandona los viñedos (<http://elcomercio.pe/tag/137654/Vi%C3%B1edos>) y se aleja del sol mendocino para iniciar en bodega el proceso de transformación para convertirse en vinos que seducirán al mundo.

Este período de cosecha coincide con las celebraciones que *Wines of Argentina* (<http://www.winesofargentina.org/>) –institución que reúne a las bodegas (<http://elcomercio.pe/tag/126336/bodegas>) que representan más del 95% de las exportaciones de vino argentino (<http://elcomercio.pe/gastronomia/624706/noticia-conozca-al-hombre-que-vende-vino-argentino>) – está promoviendo en todo el planeta, con miras a celebrar por primera vez el Día Mundial del Malbec, un homenaje que solo se podría comparar con el reconocimiento que históricamente se dedica al Beaujolais francés.

Así, en Estados Unidos, se celebrará una cena exclusiva en la Biblioteca Pública de Nueva York;

etiquetas de diferentes malbec destacarán en citas como el Tribeca Film Festival de Nueva York y el Cherry Blossom Festival en Washington, mientras comensales disfrutarán de almuerzos y presentaciones en Napa Valley.

Igualmente, en Canadá, enófilos de Toronto y Ottawa podrán disfrutar de promociones especiales en el marco de la Semana del Malbec; y en Mendoza, cuna del malbec, invitados especiales harán un brindis de honor desde coloridos globos aerostáticos en la zona de Tupungato. Y todo para celebrar a esta superestrella argentina

UN TERROIR ACOGEDOR

Fue en el **Cusco** (<http://elcomercio.pe/tag/32698/cusco>) donde se inició el viaje de las vides hacia el sur de América. En los albores del siglo XVI, las primeras especies criollas viajaron a Chile y por el año 1557 llegaron a Argentina, donde la presencia de estos nuevos viñedos tiñó de verde las áridas zonas de Mendoza y San Juan.

Se dice que en el siglo XVII ya habían plantaciones importantes en estas tierras, pero fue recién a mediados del siglo XIX cuando las primeras plantas de malbec llegaron de Europa.

“Argentina es un país que tuvo mucha inmigración europea, especialmente de italianos y españoles”, cuenta el enólogo Héctor Durigutti, considerado por muchos como uno de los mejores “hacedores de malbec” de Argentina. Él considera que fue un ingeniero francés de apellido Puyet quien en 1845 aproximadamente introdujo en tierra gaucha el cultivo de esta cepa originaria de Cahors.

Durigutti explica que malbec para los franceses significa ‘mala boca’ “porque en Cahors (sudoeste de Francia) la uva no se desarrolla bien: llueve mucho, no hay buena amplitud térmica ni buen sol al estar muy cerca al mar”. Al llegar a Argentina, su desarrollo cambió totalmente.

“Al malbec le gusta un sol directo, por eso le va muy bien en Mendoza, donde hay 300 días de sol al año en un clima totalmente desértico, donde llueve seis veces menos que en Europa, donde hay altura y una buena amplitud térmica (días calurosos contra noches frescas)”, explica el enólogo argentino.

Afincadas en tan buen escenario, los vinos producidos a lo largo de toda la zona cordillerana argentina alcanzan una de sus principales características, que a decir de Durigutti vendría a ser la fortaleza de los malbec: sus taninos dulces, su buen color y la asociación a fruta fresca, roja e intensa.

LA EXPERIENCIA DEL MALBEC

Para la **sommelier** (<http://elcomercio.pe/tag/130395/sommelier>) Caterina Capurro, el malbec reina desde Salta hasta la Patagonia, pasando obviamente por Mendoza. “Los vinos malbec argentinos se presentan de color rojo cubierto teñido de púrpura, con aromas que recuerdan a grosellas negras, frambuesas, cerezas y ciruelas. La estructura y los taninos son fuertes, pero con la edad se suavizan para formar un vino soberbio, con cuerpo, redondo y de gran complejidad”, detalla la especialista, quien reconoce además que toda la gama de vinos malbec son perfectos para maridar nuestra cocina peruana en todas sus gamas.

“Este vino es ideal para platos de carne y cordero, pato, incluso pescados grasos a la parrilla y quesos maduros”, reconoce, y lo confirma al maridar uno de los platos que el joven chef **Carlos**

Testino (<http://elcomercio.pe/tag/238192/carlos-testino>), del restaurante Lima 27 (<http://elcomercio.pe/gastronomia/595813/noticia-carlos-testino-alfredo-aramburu-presentan-lima-27>), propone a sus comensales este mes de abril. Se trata de una suerte de deconstrucción del clásico pan con chicharrón (<http://elcomercio.pe/tag/102319/chicharron>), en una versión sumamente estilizada, con lechoncito mamón cocido a baja temperatura, camotes glaseados, cebolla ligeramente salteada y una salsa que toma como base este vino tinto, precisamente.

“Hoy el Perú tiene un reconocimiento por la **gastronomía** (<http://elcomercio.pe/gastronomia>) muy importante. Y de lo que más se habla es del maridaje con el malbec y el ttorrontés (por la fuerte presencia de mariscos y pescados). En su caso, el malbec para platos fuertes va muy bien, por el contenido alcohólico importante”, considera Durigutti, quien hace algunos años visitó Lima para introducir los vinos malbec que su bodega produce.

“En Mendoza tienes el 80% de la producción vitivinícola, y el malbec se concentra ahí. Existen tres valles principales. Está Uco, entre los 1.000 y 1.200 m.s.n.m., que produce malbec elegantes, de taninos finos y delicados... funcionan muy bien con pastas rojas y risottos. Luján de Cuyo, entre 850 y 1.000 m.s.n.m., donde predominan suelos pedregosos, los vinos malbec tienen estructura, concentran aromas florales y cítricos y tienen buen color; son ideales para acompañar carnes rojas. Y entre los 600 a 800 m.s.n.m. está el valle de Medrano (sureste), donde los suelos son más arenosos y los vinos tienen taninos más jugosos, dulces y aromas a frutos sobrecocidos (mermeladas). Yo los serviría para acompañar aves o un magret de pato”, recomienda el enólogo argentino.

UN MES PARA BRINDAR

El mercado peruano está plagado de **vinos** (<http://elcomercio.pe/tag/55933/vinos>) malbec. Los hay jóvenes y con barrica, varietales y blends, baratos y caros, para acompañar pescados y sabrosas carnes. Lo encontramos en supermercados y tiendas especializadas, en restaurantes y bares, lugares que este mes se unen para seducir al enófilo local con promociones y ofertas que merecen la pena destacar (ver recuadro).

“Debido al auge de su gastronomía, el Perú, junto a Colombia ha sido elegido para celebrar esta fiesta vinera en Latinoamérica. La gran diversidad de sus platos y la creatividad de sus talentosos chefs se complementan de manera ideal con este vino”, considera Hugo Sabogal, representante de Wines of Argentina para Latinoamérica.

CELEBREMOS

Aunque el día central está programado para el 17 de abril próximo, durante todo este mes de abril varios restaurantes tendrán sus copas bien pulidas y listas para llenarlas con los mejores malbec: **La Folie** (<http://elcomercio.pe/tag/105334/la-folie>) con Santa Ana, Picas y Chala (<http://elcomercio.pe/gastronomia/509086/noticia-nueva-sazon-cocina-tradicional-se-renueva-chala>) con Santa Julia Reserva Malbec, Lima 27 con Tapiz Reserva Malbec y Tapiz Joven Malbec; **Rafael** (<http://elcomercio.pe/gastronomia/454582/noticia-se-entregaron-premios-summum-rafael-mejor-restaurant>) dará la segunda botella de malbec gratis, lo mismo que **La Gloria** (<http://elcomercio.pe/gastronomia/681562/noticia-restaurant-gloria-fusiona-cocina-mediterranea-peruana-renovada-carta>); **Café 21**, **Arúgula** (<http://elcomercio.pe/gastronomia/671435/noticia-arugula-platos-mediterraneos-sabores-frescos-caseros>), **La Bonbonniere** (Chacarilla), **La Dalmacia**, **La Huaca**, **Cala**

(<http://elcomercio.pe/gastronomia/712633/noticia-cala-mar-amor-lugarmagico-costa-barranquina>), Amoramor (<http://elcomercio.pe/gastronomia/685265/noticia-amoramor-ganador-premio-luces-2010-al-mejor-restaurante-nuevo>) y Duzka (<http://elcomercio.pe/gastronomia/722734/noticia-postres-refrescar-verano>). Trattoria Dei Prati tendrá promociones en almuerzos y cenas, mientras que Long Horn va a programar una cena maridaje de cuatro tiempos con vinos de Norton y Casa Montes. Entre el 11 y el 17 de abril, Brujas de Cachiche tendrá ofertas con Rutini, Ruca Malen, Doña Paula y Los Cardos.

Los hoteles no se quedan atrás: Double Tree Hilton prepara promociones de vinos con platos. También participan con ofertas especiales JW Marriott, Meliá y el Country Club.

Estas promociones se trasladan también a las tiendas: Almendáriz ofrecerá en todas sus tiendas descuentos especiales en los malbec. Igualmente, el enófilo podrá encontrar en Vivanda descuentos interesantes.

Además, habrá catas y degustaciones organizadas por los representantes de las bodegas para todo aquel que quiera apreciar y conocer más sobre esta emblemática cepa argentina. El próximo miércoles 6 de abril, a las 7:30 p.m., el Club Empresarial organizará una *cata* (<http://elcomercio.pe/tag/145611/cata>) dirigida por la sommelier Caterina Capurro. La especialista guiará a los presentes en la degustación de vinos de Pulenta Estate, Familia Zuccardi, Santa Ana y Tapiz.

Finalmente, el viernes 15 será la noche de gala. Lo mejor de nuestra gastronomía será maridado con una especial selección de vinos malbec, en una cena a beneficio de ANAR. Será en el Country Club Lima Hotel y estará a cargo de los chefs Jacinto Sánchez, Yaquir Sato, Luis Alberto Sacilotto (<http://elcomercio.pe/tag/124365/Luis%20Alberto%20Sacilotto>), Mitsuharu Tsumura (<http://elcomercio.pe/tag/176128/mitsuharu-tsumura>) y la especialista en chocolate Giovanna Maggiolo (<http://elcomercio.pe/gastronomia/732784/noticia-pisco-chocolate-dupla-perfecta-miraflores>). El maridaje será dirigido por los sommelier Caterina Capurro, Gregory Smith, Jorge Acuña, Giovanni Bisso y José Bracamonte.

Tags: [Vinos \(/tag/55933/vinos\)](/tag/55933/vinos), [Cata \(/tag/145611/cata\)](/tag/145611/cata), [Malbec \(/tag/178378/malbec\)](/tag/178378/malbec),

Más en Gastronomía

31.03.11 | [Fernando Armas: "Como tanto pescado que hasta escamas me han salido"](#)

31.03.11 | [Azafrán y ginseng: los verdaderos afrodisiacos](#)

31.03.11 | [Costa Rica se deleita con nuestra gastronomía](#)