

TERROIR MENDOZA

Da Cahors alle Ande. A **Vinexpo**
abbiamo assaggiato i rappresentanti
della **nouvelle vague**
della viticoltura **argentina**

di Bernardo Pasquali

< Dall'edizione di Vinexpo 2009 una delle realtà che ha attratto maggiormente gli operatori è stata certamente l'Argentina. Oggi rappresenta il quinto produttore di vino al mondo e grazie ad un percorso qualitativo incalzante aumenta costantemente le esportazioni. Cominciamo infatti a trovare i vini argentini anche nel nostro Vecchio Mondo, non solo nelle tavole d'élite ma anche in enoteche e, a dire la verità, in ipermercati dove si applica una particolare e attenta selezione del prodotto. Argentina, carne e malbec! Questo è il più tipico degli abbinamenti che si possono chiedere. Un vitigno che rappresenta la vitivinicoltura tanghera. Arriva nella metà del 1800 grazie a barbatelle importate dalla Francia in viaggio verso il Cile. Non è il vitigno a bacca rossa più coltivato dell'Argentina in quanto quello è rappresentato da una nostra italica conoscenza, la Bonarda. Eppure il Malbec è sicuramente il più prestigioso e quello di cui i produttori vanno più fieri.



Euposia ha voluto esplorare un po' il mondo dei Malbec Argentini proprio nella manifestazione enologica più importante del mondo e certamente quella che offre maggiori spazi di visibilità all'enologia internazionale. Più di cinquanta espositori presenti con una presenza massiccia dell'area di Mendoza, la più importante dell'Argentina. Fincas e Bodegas che hanno entusiasmato il pubblico molto preparato del salone di Bordeaux. Anche la nostra esperienza degustativa ci ha lasciato un'ottima impressione.

L'Argentina ha certamente dato dignità ad un vitigno che ha cambiato addirittura i suoi connotati organolettici offrendo maggiore finezza ed eleganza rispetto al suo progenitore importato dall'area di Cahors in Francia, dove il sentore animale ha sempre prevalso e prevale ancora facendolo diventare un vino di difficile interpretazione.

La sua localizzazione ideale è Mendoza che si trova nella parte centrale del lungo

MALBEC D'ARGENTINA



stato argentino nell'area del Cuyo. Mendoza è da considerarsi la più grande area vitivinicola del mondo con i suoi 156.000 ettari a superficie vitata. Ci sono più di 100 varietà d'uva e più di 30 subregioni. Qui si produce più dell'80% del vino argentino. Le altitudini sono molto importanti e si produce da 650 a 1600 metri. La forza dei territori di Mendoza sono proprio la loro collocazione geografica a ridosso della catena andina. Un elemento che salva le viti che si trovano ad una latitudine molto estrema dove il forte caldo del giorno è compensato da forti sbalzi di temperatura notturni. Il Malbec qui trova la sua maggiore espressione proprio grazie a questo fenomeno termometrico. La maturazione lenta esalta il carico di antociani e di colore nei vini e soprattutto arricchisce gli acini di precursori aromatici e di sostanze estrattive gliceroliche che ammorbidiscono dei tannini molto netti. Nella zona di Mendoza le cantine sono 697! Molte

sono moderne e di nuova concezione dove l'architettura cerca di accompagnare in maniera efficace la ricerca scientifica verso nuove soluzioni enologiche di lavorazione delle uve e stoccaggio dei vini.

Bodegas e Fincas, come sono chiamate le cantine e le tenute argentine, che respirano un territorio fantastico riparato dalla lunga e imponente catena delle Ande a Ovest e le enormi estese vitate ad est. Oggi la viticoltura argentina arriva a toccare e penetrare le aree più settentrionali della Patagonia e in particolare Neuquen e Rio Negro.

Quest'ultima realtà si distingue proprio per la predominanza di produzione di Malbec come la precedente Mendoza. Ci sono molti giovani ai desks del grande stand organizzato dal ministero del commercio estero argentino.

C'è molta intraprendenza e molto entusiasmo. C'è anche molta speranza per il futuro!

Ecco quindi una selezione di alcune tra

le cantine argentine che hanno presentato i loro Malbec e hanno convinto maggiormente per la qualità dei prodotti e l'adattabilità al nostro mercato europeo e italiano.

La degustazione

Andeluga

Una magnifica bodega immersa tra i vigneti e contornata dalle vette andine. Ad un'altezza di circa 1300 metri. L'azienda è stata fondata nel 2003 ed è di proprietà di H.Ward Lay. Si trova a Tupungato, Mendoza.

Più di 1200 barriques e una produzione massima di circa 720.000 bottiglie. La consulenza in cantina è coordinata da un giovane enologo di prestigio che recentemente ha conquistato il titolo di Giovane Winemaker dell'Anno. Ma in azienda collabora anche Michel Rolland, enologo francese che qui in Argentina e nel Nuovo Mondo in generale, segue molteplici realtà.



Malbec Andeluna 2006

Viene definito dall'azienda il prodotto base, di ingresso nel mercato, ed in effetti il prezzo è straordinariamente competitivo, 2,35\$, circa 2 euro. Ma dalla maggior parte dei critici ed esperti degustatori viene definito uno dei prodotti più rappresentativi del cosiddetto New World Style. Vi si ricerca la concentrazione, anche se in questo Malbec non è sfacciata, tannini il più possibile arrotondati, freschezza e sapidità strutturali che contengano la prepotenza alcolica. Ne esce un prodotto abbastanza equilibrato ma veramente interessante dal punto di vista dell'impatto olfattivo e gustativo. Dotato di un buon corredo aromatico e di pulizia complessiva.

Malbec Reserve Andeluna 2004

Aumenta la concentrazione strutturale e la complessità olfattiva ma diminuisce automaticamente la facilità di beva. La frutta rossa in confettura è meno intrigante del prodotto base ma più tendente a sensazioni olfattive ammandorlate. Le note olfattive terziarie da affinamento in legni pregiati francesi sono più evidenti. La freschezza e la franchezza sono una dote che accomuna tutti i Malbec Andeluna e in questo vino sono corredate pure da un tannino ancora giovane e un valore alcolico significativo ma ben integrato.

Malbec Gran Reserve Andeluna 2003

L'impatto olfattivo in questo vino è decisamente intenso con note di frutta rossa, ciliegia e frutti di bosco, in confettura e sotto spirito. Note anche di liquirizia e cioccolato miste a vaniglia e frutta secca leggermete tostata. Elegante e

potente al naso. Frutta secca tostata e spezie dolci. Il vino subisce un affinamento di 18 mesi in barrique e di stazionamento in bottiglia di 12 mesi. Al palato è ricco, materico e abbastanza equilibrato con un tannino ancora ruvido e un calore molto profondo. Molto persistente con una bella sensazione ammandorlata nel finale.

Lagarde

Nasce ai piedi delle Ande da dove sgorgano acque purissime e ricche di minerali che rappresentano la vera salvezza delle terre aride e siccitose che caratterizzano quest'area. La cantina è stata fondata nel 1897 da proprietari terrieri che in quel periodo divennero oltretutto pionieri nella valle di Cuyo. Qui l'architettura dell'azienda è rimasta quella delle origini e racconta la storia dell'enologia argentina dei primi anni di vita.

Attorno alla fazenda resistono le antiche vigne di oltre cento anni piantate dalla famiglia Pescarmona ancor oggi proprietaria. Siamo sempre nell'area di Mendoza riconosciuta come il cuore produttivo del Malbec argentino.

Malbec Lagarde 2007

In questo vino si respira tutta la freschezza delle alte vette andine. Una bella naturalezza e franchezza di vitigno con una bella ciliegia e una prugna ancora croccante. La spezia è di pepe e anche dolce di chiodi di garofano. Buona bevibilità e una nota di liquirizia e vaniglia con note di tostatura molto elegante.

Malbec Guarda Lagarde 2007

Si tratta di un Malbec proveniente da una selezione molto attenta in vigna dei grappoli migliori. Successivamente i vini

sono affinati in barriques di rovere francese per 12 mesi. Aumenta la concentrazione del prodotto e l'ampiezza aromatica. Il frutto è un po' meno percepibile nella sua freschezza rispetto al prodotto base ed emergono in maniera più insistente le note balsamiche derivanti dalla permanenza sui legni. Scorrevole al palato con dei tannini piacevoli e da lungo affinamento in bottiglia.

Bodegas Poesia

Clos des Andes Malbec 2005

Questo progetto portato avanti da una azienda vitivinicola francese, Vignobles Garcin, proprietaria anche di altri Chateaux nel Bordolese, rappresenta una bellissima esperienza di allevamento di Malbec in Argentina. I proprietari affermano che qui il Malbec è una fonte di ispirazione vera e propria, su un territorio, Lujan de Cuyo a Mendoza, ricco di fascino e ottimo per questo vitigno. Con delle viti che sono di oltre 80 anni piantate nel 1935. Il vino è in purezza e rimane per 12 mesi in barriques di rovere francese. Di grande spessore e matericità con un corredo aromatico olfattivo molto complesso dove emergono le sensazioni di spezie, di vaniglia, mieli, frutta secca e frutta rossa in confettura e sotto spirito. Un grande vino che possiede un'ottima evoluzione nel bicchiere. Bella freschezza che riesce a contenere l'esuberanza del calore alcolico.

Los Clops

Nell'anno 1880 un immigrante spagnolo chiamato Jose Clop con la sua famiglia arrivò in Argentina e decise di far avverare il suo sogno. Quello di possedere una



proprietà terriera a vocazione vitivinicola nel distretto di Fra Luis Beltran a Maipu, Mendoza. Qui fondò la sua prima cantina. 128 anni dopo, il suo pronipote continua questa bellissima avventura pionieristica con un'azienda che conta 350 ettari sempre tra Maipu e San Martin.

Los Clop Reserva Malbec 2005

100% Malbec della zona Lujan de Cuyo. Produzione ettario di 100 qli/ha. Dopo una macerazione a freddo e una fermentazione malolattica rimane nelle barriques per 12 mesi.

Il vino è ben fruttato con una bella sensazione fresca e minerale. Speziato leggermente con sensazioni di vaniglia dolce molto delicate. Piacevole al palato, sapido e graziosamente ammandorlato nel finale. Dotato di un tannino fresco e ancora giovane ma già rotondo e delicato.

Los Clop Malbec 2008

Malbec in purezza anche per questo vino di buona intensità olfattiva con una ciliegia croccante e mirtillo dolce. Leggermente speziato con una bella sensazione di chiodini garofano e cannella con pepe verde. Al palato è autorevole ma anche fresco e sapido con una buona bevibilità. Lascia un ottimo retrogusto di mandorla dolce nel finale e una pienezza copiosa al palato con un tannino ancora rigido.

Fabre Montmayou

Anche in questo caso si tratta di una cantina di un europeo innamoratosi della terra argentina. Hervé Joyaux Fabre parte dalla regione di Bordeaux in Francia dove svolge attività di commerciante di vini e si stabilisce nella regione di Mendoza negli

anni '90 dove compra un antico vigneto del 1908. In particolare si stabilisce a Vistalba nel Lujan de Cuyo 18 km a nord di Mendoza e ad un'altitudine di circa 1200 metri. Qui possiede 53 ettari di Malbec. L'esperienza francese e bordolese ha offerto uno stile molto particolare ai vini di Fabre dove si cerca concentrazione ed eleganza del frutto.

Fabre Montmayou Reserva Malbec 2007

Questo vino viene prodotto con Malbec in purezza. Macerazioni lunghe di 30 giorni a 26°C e affinamento in barriques per 12 mesi. Il vino si presenta di un bel colore rubino intenso con un corredo olfattivo particolarmente intenso e piacevolmente fruttato di ciliegia mora croccante. Leggermente speziato con nuance di vaniglia. Al palato è fresco e abbastanza equilibrato con una bella freschezza e sapidità. Abbastanza persistente.

Vino molto pulito al naso e con eleganti tannini al palato.

Fabre Montmayou Gran Reserva 2007

In questo vino la tipologia di vendemmia è particolarmente attenta a scegliere i grappoli migliori con uscite successive nel vigneto. Si raccoglie grappolo per grappolo in base alla maturità e di solito si raccoglie in due uscite, la prima per i grappoli maturi e la seconda per i grappoli surmaturi. Macerazione lunga 28 giorni e poi affinamento in barriques per 12 mesi. Più concentrato del precedente con un tannino più marcato e ancora precoce e un valore alcolico ancora non ben integrato.

È molto complesso al naso con un frutto molto maturo e in confettura e un alcool particolarmente percepibile.

Belle le sensazioni terziarie di affinamen-

to. Al palato è persistente e dotato di una bella sapidità che tende a riequilibrare il valore alcolico.

Finca Sophenia

È l'azienda del presidente dei Vini di Argentina, Roberto Luka. Un intraprendente commerciante di vini che da alcuni anni ha intrapreso la passione per la produzione vitivinicola in un territorio magico, di grande prestigio, come la famosa valle di Tupungato.

A 1200 metri di altezza si trovano i vigneti adagiati lungo le pendici andine, un'area ancora in larga parte vergine. I vigneti sono stati piantati nel 1997 e la maggior parte sono a Malbec. Cloni a bassa resa, scelti per le loro proprietà aromatiche e strutturali che offrono vini di lunga tenuta in bottiglia. L'irrigazione proviene da sorgenti andine e la vendemmia viene fatta a mano, con basse temperature esterne.

AltoSur Malbec 2008

In questo prodotto troviamo una sintesi elegante delle espressioni del malbec di Tupungato. Tannini determinati e adatti all'invecchiamento, purezza nella definizione dei profumi e degli aromi. Mineralità grafitica e franchezza di vitigno. Ottimo rapporto qualità/prezzo.

AltoSur Malbec Reserva 2008

L'espressione olfattiva slancia verso un frutto nero di bosco in confettura. Mirtillo e mora in finezza e profondità. Nota ammandorlata sul finale gustativo, con permanenza di prugna in confettura. Piacevole mineralità al naso e strutturale sapidità al palato che, accompagnata da una buona freschezza e tannini vivi, riesce a mantenere in equilibrio una certa esuberanza alcolica. >