



Guayaquil, Ecuador
29 de Julio de 2013

[Ediciones anteriores](#) | [Columnistas](#) | [Piqueo Semanal](#)



[Inicio](#) [Gastronomía](#) [Epicuro](#) Malbec al mundo: Fascinante experiencia

Malbec al mundo: Fascinante experiencia



Por Epicuro

06 de Enero de 2013



Parte de la cava que se dispuso para la cata en Mendoza, Argentina.

“Teniendo en la memoria del paladar el sabor y los aromas de nuestros vinos ecuatorianos, me di cuenta de que habíamos ya conseguido una calidad internacional”.

El solo hecho de ser nombrado miembro de un jurado internacional en el que se encontrarían personajes como Daniel Pi –el mago que hace Trapiche–, o Estela de Frutos –elegida como enóloga del 2010– considerada mundialmente como la persona que más sabe

de tannat, me tuvo paralizado por el temor durante unos días. Miraba la invitación y no lo podía creer, luego comprendí que era una oportunidad única para seguir aprendiendo.

Durante una semana catamos una enorme cantidad de vinos, en realidad de varios países llegaron 280 muestras para concursar. Anteriormente había coincidido con Estela de Frutos en otra cata internacional, habíamos hablado de todo: arte, literatura, menos de vinos. Le tengo gran admiración.

En catas ciegas los vinos llegan sin ningún dato a razón de uno cada 5 minutos, tiempo necesario para mirar, olfatear, probar y luego liberar la copa después del enjuague bucal. Las escupideras de acero cromado son grandes y hermosas. Hay vinos que se entregan de inmediato, los reconoce de inmediato la nariz, otros pueden demorar en liberar sus efluvios, aquello debe tomarse en cuenta.

Catamos una tras otra gran cantidad de muestras hasta que se prendió la chispa: “¡Este es notable!” Si al sumar el puntaje de los diversos jurados se obtiene un total de 87 puntos, aquel vino merecerá una medalla de plata, si rebasa los 90 será medalla de oro, más raro es que un vino alcance los 95 puntos para ser Gran Oro.

Teniendo en la memoria del paladar el sabor y los aromas de nuestros vinos ecuatorianos, me di cuenta de que habíamos ya conseguido una calidad internacional. Tanto Travesía como Paradoja y Enigma podían ser exportados y respetados. Probé en aquel certamen vinos bastante inferiores a los nuestros.

También comprendí que el secreto de la cata consistía en probar muchos vinos para establecer normas válidas de comparación. Sé que tanto en el vino como en el amor cada día tenemos algo nuevo que aprender. Seguramente la humildad frente a una botella, el placer de compartirla, de descubrirla, son factores tan importantes como el eventual conocimiento.

Al encontrarme con paladares prestigiados, prontos en dar con defectos o virtudes de un Malbec, pude afinar mucho más mis propias sensaciones. Nunca estuve a más de dos puntos del promedio general (mi temor al recibir el nombramiento había sido el de ubicarme lejos de los demás en la apreciación).

El color caracteriza siempre el tipo de cepa, el Malbec tinto tendrá sus variaciones, cambiará la dimensión sensorial frente a un vino corpulento o fresco, afrutado, balanceado, y la dimensión placentera que es el disfrute, la cultura misma del vino. Desde luego nos topamos también con Malbec rosado, blanco y espumantes (los de Brasil, notables).

La cata duró varias mañanas y tardes, pero dispusimos de unos días para visitar viñedos, almorzar en medio de ellos. Así estuve donde Ruttini, Achaval Ferrer y otros en medio de la fraternidad que suele existir entre quienes aman al vino, enólogos venidos de Chile, Brasil y otros países.

Mendoza en Argentina, con sus calles y avenidas cobijadas por la cima de los árboles, me tuvo hechizado. Hay en promedio dos árboles por cada habitante. El horizonte muestra la cordillera coronada de nieve con la silueta del imponente Aconcagua. El vino es vida de la vid, símbolo de la Última Cena, siempre presente en las parábolas.

epicuro44@gmail.com



Guayaquil, Ecuador
29 de Julio de 2013

[Ediciones anteriores](#) | [Columnistas](#) | [Piqueo Semanal](#)



[Inicio](#) [Gastronomía](#) [Epicuro](#) Malbec al mundo: Fascinante experiencia

Malbec al mundo: Fascinante experiencia



Por Epicuro
06 de Enero de 2013



Parte de la cava que se dispuso para la cata en Mendoza, Argentina.

“Teniendo en la memoria del paladar el sabor y los aromas de nuestros vinos ecuatorianos, me di cuenta de que habíamos ya conseguido una calidad internacional”.

El solo hecho de ser nombrado miembro de un jurado internacional en el que se encontrarían personajes como Daniel Pi –el mago que hace Trapiche–, o Estela de Frutos –elegida como enóloga del 2010– considerada mundialmente como la persona que más sabe de tannat, me tuvo paralizado por el temor durante unos días. Miraba la invitación y no lo podía creer, luego comprendí que era una oportunidad única para seguir aprendiendo.

Durante una semana catamos una enorme cantidad de vinos, en realidad de varios países llegaron 280 muestras para concursar. Anteriormente había coincidido con Estela de Frutos en otra cata internacional, habíamos hablado de todo: arte, literatura, menos de vinos. Le tengo gran admiración.

En catas ciegas los vinos llegan sin ningún dato a razón de uno cada 5 minutos, tiempo necesario para mirar, olfatear, probar y luego liberar la copa después del enjuague bucal. Las escupideras de acero cromado son grandes y hermosas. Hay vinos que se entregan de inmediato, los reconoce de inmediato la nariz, otros pueden demorar en liberar sus efluvios, aquello debe tomarse en cuenta.

Catamos una tras otra gran cantidad de muestras hasta que se prendió la chispa: “¡Este es notable!” Si al sumar el puntaje de los diversos jurados se obtiene un total de 87 puntos, aquel vino merecerá una medalla de plata, si rebasa los 90 será medalla de oro, más raro es que un vino alcance los 95 puntos para ser Gran Oro.

Teniendo en la memoria del paladar el sabor y los aromas de nuestros vinos ecuatorianos, me di cuenta de que habíamos ya conseguido una calidad internacional. Tanto Travesía como Paradoja y Enigma podían ser exportados y respetados. Probé en aquel certamen vinos bastante inferiores a los nuestros.

También comprendí que el secreto de la cata consistía en probar muchos vinos para establecer normas válidas de comparación. Sé que tanto en el vino como en el amor cada día tenemos algo nuevo que aprender. Seguramente la humildad frente a una botella, el placer de compartirla, de descubrirla, son factores tan importantes como el eventual conocimiento.

Al encontrarme con paladares prestigiados, pronto en dar con defectos o virtudes de un Malbec, pude afinar mucho más mis propias sensaciones. Nunca estuve a más de dos puntos del promedio general (mi temor al recibir el nombramiento había sido el de ubicarme lejos de los demás en la apreciación).

El color caracteriza siempre el tipo de cepa, el Malbec tinto tendrá sus variaciones, cambiará la dimensión sensorial frente a un vino corpulento o fresco, afrutado, balanceado, y la dimensión placentera que es el disfrute, la cultura misma del vino. Desde luego nos topamos también con Malbec rosado, blanco y espumantes (los de Brasil, notables).

La cata duró varias mañanas y tardes, pero dispusimos de unos días para visitar viñedos, almorzar en medio de ellos. Así estuve donde Ruttini, Achaval Ferrer y otros en medio de la fraternidad que suele existir entre quienes aman al vino, enólogos venidos de Chile, Brasil y otros países.

Mendoza en Argentina, con sus calles y avenidas cobijadas por la cima de los árboles, me tuvo hechizado. Hay en promedio dos árboles por cada habitante. El horizonte muestra la cordillera coronada de nieve con la silueta del imponente Aconcagua. El vino es vida de la vid, símbolo de la Última Cena, siempre presente en las parábolas.

epicuro44@gmail.com