

Matchbook Malbec - Dunnigan Hills, California

Un vino para disfrutar ahora y en los próximos tres o cuatro años.

Matchbook es de esas bodegas en California que no sigue modas, sino que entiende el lenguaje de su tierra. Este Malbec es una lección de cómo una uva viaja y echa raíces. Lleva el mismo ADN de las plantas de Burdeos, pero aquí, en las colinas de Dunnigan, encontró una voz propia y distinta. En Burdeos, el Malbec (allá lo llaman Côt) suele ser un actor de reparto, más delgado y herbal. En Argentina, se volvió el protagonista absoluto, jugoso y amable, con notas a ciruela madura. Pero aquí en California, el Malbec se viste de otro color: se vuelve intenso, con una fruta más oscura y un toque salvaje.

Definitivamente un vino que demuestra que el lugar lo es todo. El secreto está en los suelos de terrarosa, cargados de hierro. Ese hierro en la tierra le regala al vino su profundo color violeta, casi opaco, y le da una personalidad mineral que lo ancla. A esto se le suma el estilo clásico de California con la barrica: un uso generoso de roble americano que no se esconde, aportando notas dulces de vainilla y coco tostado que envuelven la fruta sin sofocarla.

El clima aquí es cálido, pero las brisas que suben por las colinas permiten que las uvas maduren lentamente, desarrollando sabor sin perder frescura. En nariz, es una explosión de moras negras, arándanos oscuros y un toque de pimienta de cayena. En boca es redondo, con unos taninos que se sienten presentes y redondos, y ese carácter mineral que queda de recuerdo, como el polvo del camino.

Para maridarlos, vamos con algo que tenga carácter pero también frescura: unos **esquites mexicanos ligeramente picantes** o una **mazorca desgranada con un toque de chile en polvo**. La cremosidad de los granos de maíz y la acidez del limón crean un contraste perfecto con la fruta oscura del vino, y el picante suave resalta sus notas especiadas. Si prefieren lo clásico, unos **pinchos de carne a punto con pimentón y cebolla** son infalibles; el humo del pimentón y la dulzura de la cebolla asada conversan de maravilla con el roble y la fruta del Malbec.

Y para el maridaje emocional, nos vamos con **"Fragmentado" y el papel de James McAvoy como Patricia**. Piensen en ello: este Malbec, como Kevin Wendell Crumb, tiene una personalidad múltiple. Por un lado, es pura potencia frutal y tostada (el estilo californiano), pero por debajo late ese carácter mineral y herbal (el alma del Côt francés) que asoma de vez en cuando. No es un vino de una sola nota; tiene capas que se van revelando, como los distintos personajes que habitan en Kevin. Es intenso.