

Eggo Blanc de Cal Sauvignon Blanc 2022, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.

“Es mi ego encarnado de luces y sombras creado”

Sauvignon Blanc, para tomar prontamente o hasta dentro de 3 años.

Matías Michellini es un mago del Sauvignon Blanc, de hecho, es uno de los enólogos de la nueva tendencia argentina que empezó a revolucionar el mercado hace más de una década. Pionero de los huevos de concreto junto a la bodega Zuccardi y Ricitelli, se ha dedicado a romper las normas y los estándares, inclusive haciendo un Semillon que se llama Hulk que es fermentado en canecas plásticas.

Tuve la suerte de conocerlo hace muchos años en una bodega que se llama Sophernia donde nos explicó su acercamiento al Sauvignon Blanc, desde una técnica que se llama Tri. Lo que hace el es básicamente aprovechar las cualidades del SB donde con solo un par de días de diferencia de maduración nos da un perfil aromático tan diferente debido a los componentes azufrados de sus aromas. Básicamente lo que hace es cosechar en tres o cuatro momentos diferentes de la semana y vinifica de manera independiente cada oleada de uvas, logrando 3º 4 vinos muy diferentes y después hace un blend de estos. Una técnica que permite mucha flexibilidad al mercado y a el cambio de las condiciones climáticas año a año.

Este Sauvignon Blanc no es la excepción, pero el objetivo de Michellini en este caso es resaltar la expresión de mineralidad, de lápiz recién tajado en nariz y la sensación de tiza en boca, típica de la subregión de Gualtallary en Tupungato. Po eso Blanc de cal, de un suelo extremadamente calcáreo dentro de Gualtallary, a 1350 msnm.

La magia de este vino está en su frescura, en sus notas a pasto seco, a maracuyá, a lima y a piedras de río, tal vez lo puedan percibir también como pólvora, como chispita mariposa. Todo esto es logrado a través del blend de vinos que hablamos previamente, el diseño de este vino esta dado por la expresión del terroir, pero su perfil aromático es diseñado en el momento del Blend, cada componente siendo mejor que el anterior.

Para maridad este vino podríamos pensar en un Gazpacho, fresco frío, en una bullabesa con alioli o en un pulpo asado.

Si se animan a preparar la sopa les cuento que el secreto, como en todas las sopas, esta en el caldo, en este caldo de pescado, este fumet que se hace con cabezas de pescados, las cascaras de los langostinos frescos e hinojo. Pueden hacer también un pilpil ya que están en esas, si no conocen el pilpil tienen que hacerlo es una salsa mezcla de guindillas, ajo, aceite de oliva y bacalao.

De maridaje emocional les dejo un blend importante de emociones, y aunque sé que no todos son de este estilo, La Sinfonía # 9 de Dvorak “Du Nouveau Monde”, especialmente la de la Philharmonique de Radio France con Marzena Diakun, para que no se asusten hay partes que van a relacionar con la guerra de las galaxias, Jaws y bosques calmados. Seguro más de uno reconoce ciertos fragmentos.