

## Tomero Malbec, Mendoza, Argentina 2021

Para tomar ahora y hasta dentro de 4 años.

Y sí, Malbec es la reina indiscutible de Argentina, no solo es la uva más plantada sino también la más reconocida. Una uva originaria de Burdeos, permitida en esta región, pero utilizada exclusivamente para hacer mezclas, para potenciar el color y la sensación de fruta de los vinos. En Francia sufrió por la falta de calor, porque básicamente, no llegaba al punto de madurez necesario para hacer grandes vinos.

Eventualmente llega y se posiciona en Mendoza y San Juan donde el clima continental y el calor alcanzaba a dar todo su potencial, donde los taninos alcanzaban a madurar. El caso es que la uva evolucionó, mutó, encontrando esos taninos dulces y notas a ciruelas y fruta negra. Volviéndose un hito a nivel internacional, debido a su comodidad, es difícil que a alguien le disguste algo de un buen Malbec, mientras que la carmenere tiene esas notas verdes que a veces no son para todos, el cabernet que puede tener una estructura demasiado fuerte para algunos, el Malbec es simplemente cómodo.

La primera zona de Mendoza es uno de los lugares más importantes para la Argentina, en Maipú y Lujan de Cuyo, donde el río Mendoza está canalizado en acequias, en épocas de la colonia, estos canales, que hasta el día de hoy siguen funcionando, eran la manera de llevar el agua para el consumo y el riego de la región. **Cada parcela, viñedo o pedazo de tierra tenía o no derecho a Agua, algunas horas a la semana llegaba el Tomero, un cuidador del agua, con un llavero que parecía de película y abría las compuertas para que cada terrateniente decidiera, o, inundar el viñedo o guardar el agua en un reservorio.**

De acá que muchos vinos tienen nombre por estos conceptos, “Las Acequias”, “Las Compuertas” y claramente “Tomero”. Este vino es un homenaje al agua, tan necesaria y complicada en el mundo del vino, el balance, la necesidad de poca agua y la de suficiente es un equilibrio entre hacer un buen vino y un gran vino.

Tomero habla desde la frescura, pero con el carácter Mendocino, un vino de la Bodega Vistalba, de fruta madura y ciruelas, muchas ciruelas, con ese toque de fruta y algo leve de caramelo y chocolate de 9 meses de barrica.

**Si pensamos en maridaje regional este vino se merece uno de los clásicos argentinos que se pierden antes de salir exportador, un sándwich de milanesa, un pan estilo ciabatta o baguette, mayonesa, lechuga fresca y una buena milanesa de cerdo. Si, no es para dietéticos, pero cada mordisco caliente de la fritura de la milanesa y la frescura de la lechuga va a jugar increíble con este vino.**

Y hablando de Agua, todo depende, depende de 1998, cuando Jarabe de Palo saca un álbum increíble, dentro de ese álbum, junto con las canciones “Depende”, “Perro Apaleao”, “A lo Loco” esta “Agua” una canción que podemos ver con desespero o con mucha fe, esa se las dejo a ustedes.