

Eggo Franco, Cabernet Franc 2022, Tupungato, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza

“Es mi ego encarnado de luces y sombras creado”

Cabernet Franc a 1350 msnm, Para tomar ahora o guardar hasta 5 años

Tupungato es uno de los lugares de mayor crecimiento en reputación en el mundo hoy en día, si, en Argentina las cosas están cambiando, mientras que en el viejo mundo los vinos están empezando a nombrarse por cepas, donde el Terroir ha dejado de ser el motivo o la fachada de muchos vinos, en el nuevo mundo, especialmente Chile, Argentina la expresión de los viñedos y los pequeños terrenos recién está empezando a ser explotada.

Una de las grandes diferencias entre el nuevo mundo y el viejo mundo está en la etiqueta, mientras que en el nuevo mundo encontramos Cabernet, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc en la fachada, en Europa tendríamos, Pauillac, Saint Emilion, Chablis 1er Cru y Sancerre. Si no pueden entender estas últimas no los culpo, se requiere saber de geografía y denominaciones de origen, precisamente esta es un arma de doble filo, ya que Chablis no es solo Chardonnay, es una expresión del terroir, pero al tiempo, tengo que tener un público entendido para que pueda ser efectiva la venta.

En Argentina hace algunos años, con el crecimiento del reconocimiento de Valle de Uco, empezaron a hacerse estas distintivas, especialmente en Tupungato, con “Paraje Altamira” y ahora con “Gualtallary” dos terroirs muy marcados y expresivos de Mendoza, lleno de suelos calcáreos y que han demostrado la habilidad de expresar una sensación de tiza, metálico, mineral en la boca.

De hecho, lo van a poder encontrar en este vino, porque no es solo la mineralidad que evoca la región, sino que la altura, 1350 msnm, es importante, la diferencia de temperatura que sufre la vid del día a la noche hace que las uvas se mantengan frescas y pueda coexistir una fruta muy madura y una acidez refrescante.

Definitivamente un vino que refleja no solo la uva de la que está hecho, negro, oscuro y con taninos muy interesantes, sino la parte metálica de la expresión de Gualtallary y también la frescura del Valle de Uco, si, esto lo hace un gran vino, esto es parte importante de la calidad de un producto.

Para poder acompañar este vinazo, podríamos hacer una bondiola de Cerdo braseada, si, este corte de carne de cerdo, que se demora en cocinar, que podemos meterlo al horno, con un vino blanco fresco y frutal, en la bandeja con zanahorias, apio, cebollas y ajo y dejarlo tapado con papel aluminio para que el vapor ayude a la cocción. Después la pueden desmechar y saltearla en mantequilla, o no.

Cada aspecto de este vino reclama su tierra, su clima, su origen y su materia prima, definitivamente necesitamos un himno de apropiación, una de esas canciones que nos evocan lo nuestro y nuestras tradiciones, de pronto uno de esos que habla de Latinoamérica, un pueblo sin pies pero que camina. Calle 13, Latinoamérica, una de esas propuestas llenas de alma.