

Los Haroldos Estate Blend, Valle de Uco, Mendoza, Malbec, Cabernet, Petit Verdot 2020

Vida Útil: Un 2020 para máximo 2027.

Argentina, aunque el país del Malbec y el Torrontés, ha sido siempre conocido por sus blends elegantes, no de la nada han hecho un nombre de las variedades secundarias de burdeos, esto es justamente lo que era Malbec en Burdeos antes de ser conocida como una de las uvas más cómodas y preferidas del mundo. Una uva que se usaba solamente para agregarle color a los vinos en el margen derecho de burdeos, justamente por eso se pensaba que una vez fuera la uva principal iba a necesitar el carácter un poco más fuerte del cabernet o de la fruta fresca del Merlot para hacer un vino más “completo”. La realidad es que los enólogos argentinos siempre han mezclado el Malbec hasta cierto punto, especialmente con Cabernet para sumarle a su vino una columna vertebral de especias y taninos que aumentan el potencial de guarda del vino y la seriedad de este.

Los Haroldos es una bodega que arranca, literalmente en bicicleta, en San Martín en Mendoza, una zona bastante caliente actualmente donde se hacen vinos muy amermelados y de gran carácter, pero en su crecimiento, adquirieron unos viñedos en Valle de Uco, buscando más frescura en la fruta, para poder expresar sus vinos de manera diferente, precisamente esto es la búsqueda de nuevos horizontes en una bodega que está en una zona muy tradicional, las tres uvas provienen del Valle de Uco, vinificadas separadamente.

De alguna manera este vino es entendible desde un punto de perfiles aromáticos, el Malbec como vino principal, lleno de frutas negras y roja, comodidad, taninos maduros, el cabernet como intensidad de pimienta de nariz y fuerza de taninos y la Petit Verdot como suma de complejidad de sus sabores a tierra y oscuros, pero una cosa es entender la mezcla y otra cosa es hacerla, como quien entiende como jugar un deporte, pero pretende hacerlo.

Para este vino les voy a recomendar uno de los platos más especiales de mi repertorio, pero así mismo de los más complicados, en cuestión

de tiempo y esfuerzo para hacer. Huevos a baja temperatura, queso de cabra con trufa y jugo de alitas de pollo.

Solo necesitas un termómetro y paciencia, en una olla con el agua a 65° agregar los huevos con cascara por 50 minutos, si 50 minutos, tratando de mantener la temperatura constante, esto requiere constante movimiento entre el fuego y fuera del fuego, moviéndolos con una cuchara en algunos momentos, a los 50 minutos abrir uno para ver su punto de cocción, y asegurarse que estén en el punto correcto, como un huevo tibio, pero con la clara también textura blanda. Recomiendo poner un huevo adicional por persona para los ensayos y errores. A estos huevos le vamos a agregar queso de cabra rayado, unas gotas de aceite de trufa, sal gruesa y un jugo de alitas de pollo. Para el jugo de alitas de pollo, poner en una olla a quemar unas alas de pollo, una vez bien doradas y tendiendo a estar quemadas, agregar cebolla, apio y zanahoria, también dorar y una vez todo este dorado agregar agua, dejar reducir al 20 % del volumen, que quede concentrado y oscuro, colar.

Si, este plato toma un buen tiempo, pero si se animan a hacerlo van a entender la magia detrás de todo este esfuerzo.

Entre lo complejo y lo simple, este vino se merece a David Bowie y a Freddie Mercury en la versión de solo voces de Under Pressure, una canción compleja y que cuando escuchamos solo las voces podemos entender todo el esfuerzo que hay detrás.