

Zuccardi Serie A Bonarda, Santa Rosa, Mendoza, Argentina, 2022

Este vino se va a poder guardar unos 3 años como siempre, es mejor ahora que esperarlo.

Zuccardi es el productor de Argentina que movió cielos y tierras para cambiar la manera en que se ven los vinos de Argentina, dentro de sus prioridades siempre estuvo la investigación y el desarrollo, los estudios de suelo y la ruptura de todos los parámetros tradicionales.

Serie A se refiere a serie argentina, y en este caso, en el Bonarda, se refiere a la conquista del desierto de Santa Rosa, un lugar árido, seco en el este de Mendoza, un lugar sin agua.

Sebastián Zuccardi, el ingeniero agrónomo y enólogo de Zuccardi, habla de los grandes paisajes como factor importante del carácter del vino, pero al mismo tiempo entiende el suelo, las rocas, la profundidad y el manejo del agua que es tan importante.

La magia de esta bonarda viene de los suelos arenosos, el clima desértico y la amplitud térmica, sé que suena un poco técnico, pero los suelos arenosos me dan un buen drenaje, me permite que la poca cantidad de agua que cae pueda mantenerse en el subsuelo en las arcillas, forzando a las plantas a tirar las raíces muy profundas y la diferencia de temperatura entre el día y la noche logra que este vino tenga una acidez balanceada. El balance de un vino es uno de los factores más importantes cuando hablamos de calidad, y la acidez es importante en este balance, entre el alcohol, los taninos, la expresión de fruta, el cuerpo y la intensidad aromática. El balance del vino lo busca el enólogo, según el momento de cosecha, sus técnicas de vinificación y cada detalle que pone de cariño en él.

Fruta infinita en este vino, como debe ser en un Bonarda, una fruta roja y negra salvaje, no la de supermercado sino esa fresa diminuta que se encuentra en el campo, o las ciruelas de árbol directamente recogidas. Y para balancear esta fruta encontramos unos taninos suaves, cero

aromas de madera o café, y un cuerpo ligero, por donde lo veas, este vino al revés y al derecho este vino es para disfrutar.

Este vino se merece un tiempo enfrente de la parrilla, si, un poco cliché, pero una punta de anca a punto, acompañada de papas saladas, de muchos amigos, sal y nada más sería el maridaje ideal para esto. Sin complicaciones, pero al tiempo tan complejo, la brasa ideal, la carne a la temperatura correcta antes de ponerla en la parrilla y el tiempo de descanso de la carne, todo tiene que ser tan manual y preciso que pareciera magia.

“Me miras, de cerca me miras, cada vez más de cerca y entonces jugamos al cíclope, nos miramos cada vez más de cerca y los ojos se agrandan, se acercan entre sí, se superponen y los cíclopes se miran, respirando confundidos, las bocas se encuentran y luchan tibiamente, mordiéndose con los labios, apoyando apenas la lengua en los dientes”.

Julio Cortazar: Rayuela.

Uno de esos libros que genera magia o una necesidad de dejarlo de lado, parte de su misterio es como este vino, puede ser antes, durante el asado o después de este, y si no lo has leído, o no lo