

Número 003  
Abril 2024

Foto: en Mendoza Argentina festejan el  
Día del Malbec con fuentes de agua del  
color del vino.

# REVISTA **WINE** MARKET

## **MALBEC WORD DAY**

POR QUÉ EL DÍA MUNDIAL DEL MALBEC SE  
CELEBRA EL 17 DE ABRIL

## **ABRIL ES MALBEC EN EL CLUB Y EN EL MUNDO**

TE PRESENTAMOS LOS ELEGIDOS

## **CHOCOTORTA AL MALBEC**

UNA RECETA GOURMET MUY FÁCIL!

**Y mucho más...**



# ÍNDICE EDICIÓN ABRIL 2024

**03**

**Editorial**  
Abril todo Malbec

**04**

**Malbec World Day**  
Por qué se celebra el  
Día Mundial del Malbec

**06**

**El Señor Malbec**  
Cómo diseñar un rico vino malbec  
para todos los días

**08**

**Chocotorta con  
Almíbar al Malbec**

**10**

**Malbequeando Ando**  
por Víctor Diamante

**11**

**Abril es Malbec en el Club  
y en el Mundo**  
Los Vinos del Club

**14**

**El Malbec Argentino**  
por Damián Bandieri Somm,  
Lo de Granado

**16**

**Con Tonada Cordobesa**  
por Gabriel Campana, enólogo de  
Bodega Terra Caminare

**18**

**Qué son los  
Supertoscanos?**

**2**

# EDITORIAL

## Abril a todo Malbec

¡Bienvenidos al número de abril de la revista Wine Market!

¡Abril es el mes del Malbec y estamos listos para celebrarlo a lo grande! En este número, encontrarán notas y contenido especialmente pensado para los amantes del vino, ¡y en particular, los amantes del Malbec!

Si aún no eras fanático de esta cepa, ¡esta es tu oportunidad perfecta para probarla en todas sus variedades y adoptarla como tu vino de cabecera!

Este mes, los eventos se repiten brindando por el Malbec argentino. Los vinos seleccionados para nuestro club también están pensados en honor a esta celebración, y nuestros enólogos se han puesto la camiseta para contarnos todo sobre esta uva y sus inspiraciones.

Esperamos que estos días se tiñan de Malbec. ¡A celebrar y a disfrutar! 🍷



3

MÁS  
NOTAS  
EN LA  
WEB



# MALBEC WORD DAY

## POR QUÉ EL DÍA MUNDIAL DEL MALBEC SE CELEBRA EL 17 DE ABRIL

*El Malbec tiene su origen en el sudoeste de Francia. Allí se cultivaba esta cepa con la que se elaboraban vinos denominados “de Cahors” por el nombre de la región, reconocidos desde los tiempos del Imperio Romano. Estos vinos se consolidaron en la Edad Media y terminaron de fortalecerse en la modernidad.*

La conquista del mercado inglés fue un paso decisivo en la valoración de esta variedad en Inglaterra y en el mundo. Hacia fines del siglo XIX, la plaga de filoxera destruyó la viticultura francesa, por lo que el “Côt” cayó en el olvido dejando, sin embargo, una cultura de apreciación del Malbec ya construida.

Sobre esa base se desplegó, un tiempo después, el Malbec argentino. Esta cepa llegó a Argentina en 1853 de la mano del francés Michel Aimé Pouget (1821-1875), un agrónomo contratado por el periodista, político y estadista Domingo Faustino Sarmiento para llevar adelante la dirección de la Quinta Agronómica de Mendoza.

**Continúa en página 5**

4



Siguiendo el modelo de Francia, esta iniciativa proponía incorporar nuevas variedades de cepas como medio para mejorar la industria vitivinícola nacional. El 17 de abril de 1853, con el apoyo del gobernador de Mendoza, Pedro Pascual Segura, se presentó el proyecto ante la Legislatura Provincial con vistas a fundar una Quinta Normal y una Escuela de Agricultura. Este proyecto fue aprobado con fuerza de Ley por la Cámara de Representantes, el 6 de septiembre del mismo año.

A fines del siglo XIX y de la mano de los inmigrantes italianos y franceses, la vitivinicultura creció exponencialmente y con ella el Malbec, que se adaptó rápidamente a los diversos terruños de la geografía argentina, desarrollándose, incluso, mejor que en su región de origen. De esta forma, con el tiempo y con mucho trabajo, se perfiló como uva insignia de nuestro país.

El 17 de abril es, para Wines of Argentina, no sólo el símbolo de la transformación de la vitivinicultura argentina, sino el punto de partida para el desarrollo de esta cepa, emblema de nuestro país a nivel mundial. 🍷



**5**



# EL SEÑOR MALBEC

**CÓMO DISEÑAR UN RICO VINO MALBEC PARA TODOS LOS DÍAS, POR EL MAESTRO DE ENÓLOGOS, DON ÁNGEL MENDOZA**

## **Ángel Mendoza: El Legado de un Maestro del Vino**

Ángel Mendoza es una figura emblemática en el mundo del vino argentino. Su trayectoria está marcada por 25 años de dedicación en la prestigiosa Bodega Trapiche, donde trabajó incansablemente, compartiendo su pasión y conocimiento con colegas y aprendices. Durante su tiempo en Trapiche, bajo la administración de la familia Pulenta, Ángel se convirtió en un referente respetado y admirado en la industria vinícola.

Sin embargo, su historia con el vino no se detiene allí. Impulsado por su visión y el deseo de crear vinos que reflejen su filosofía única, Ángel decidió dar un paso audaz y fundar su propia bodega, un proyecto que no habría sido posible sin el apoyo inquebrantable de su familia. Este nuevo capítulo en su carrera representa un desafío emocionante y una oportunidad para Ángel de plasmar su visión y experiencia en cada botella.

## **Una Visión Disruptiva: Desafiando los Paradigmas del Mundo del Vino**

Lo que distingue a Ángel Mendoza en el mundo del vino es su enfoque disruptivo y poco convencional. En un momento en el que los terroirs se elevan a la categoría de divinidad y los vinos son juzgados por su origen geográfico, Ángel cuestiona esta narrativa. Para él, lo esencial no reside en la tierra misma, sino en el trabajo humano y la dedicación de aquellos que cuidan las viñas y elaboran el vino con pasión y maestría.

**Continúa en  
página 7**



## EL SEÑOR MALBEC

Ángel defiende la idea de que la verdadera esencia del vino se encuentra en el amor y el compromiso de los agrónomos y enólogos que trabajan incansablemente en la viña y en la bodega. Su filosofía desafía las convenciones y nos invita a replantearnos nuestra percepción del vino, centrándonos en la artesanía y el alma que se vierten en cada botella.

### **Explorando la Versatilidad de la Malbec: Un Mundo de Posibilidades en Cada Copa**

La uva Malbec es el lienzo sobre el cual Ángel Mendoza pinta su obra maestra. Con esta variedad versátil y noble, Ángel da vida a una amplia gama de vinos que abarcan desde blancos frescos y delicados hasta tintos potentes y complejos. Su habilidad para capturar la esencia de la Malbec en cada expresión es una prueba de su destreza y sensibilidad como enólogo.

Desde el seductor Vin Blanc de Noir hasta el elegante vino de guarda, Ángel demuestra su dominio de la Malbec en todas sus formas. Su capacidad para adaptarse a las necesidades y preferencias del mercado es un testimonio de su visión innovadora y su profundo entendimiento de la uva y su potencial.

### **Un Enfoque Riguroso en la Vinificación: La Armonía entre Tradición y Tecnología**

En la búsqueda de la excelencia, Ángel Mendoza combina métodos tradicionales con técnicas modernas en la vinificación. Desde la fermentación en tanques de acero inoxidable hasta la maceración enzimática prefermentativa, su enfoque meticuloso y riguroso garantiza la calidad y autenticidad de cada vino que lleva su firma.

En cada etapa del proceso de vinificación, Ángel presta atención al más mínimo detalle, asegurándose de que cada botella refleje su visión y pasión por el vino. Su compromiso con la calidad y la innovación continúa elevando el estándar del vino argentino y estableciendo un nuevo precedente en la industria vinícola internacional. 🍷





# CHOCOTORTA CON ALMÍBAR AL MALBEC

Felices de contar con la colaboración de **Emiliano Molina** en nuestro equipo de columnistas! En esta ocasión, nos deleita con una receta explosiva para celebrar el mes del Malbec con un toque de dulzura. ¡Prepárense para crear recetas con Malbec y disfrutar de este vino tan nuestro!

## **Chocotorta con Almíbar al Malbec**

Ingredientes:

500 gramos de galletas de chocolate

400 gramos de queso crema

400 gramos de dulce de leche repostero

1/4 taza de vino Malbec

1/4 taza de agua 1/2

taza de azúcar





**Para el almíbar:**

Colocar en un bol azúcar, agua y vino. Batir la preparación y llevar a fuego medio durante 10 minutos hasta que evapore el alcohol (retirar y dejar enfriar). Disponer un bol con el queso crema y el dulce de leche, batir hasta mezclar bien los ingredientes.

En una placa o molde, colocar una base de galletas, luego remojar con almíbar de vino. Continuar con una capa de la crema e ir intercalando de esa manera hasta finalizar con una última capa de galletas. ¡Una receta para 4 personas que no pueden perderse! 🍷



por Víctor Diamante | Sommelier Diplomado | @victordiamanteok

# MALBEQUEANDO ANDO

La uva Malbec, también conocida como Côt o Axerrois, tiene una historia muy interesante y características distintivas. Originaria de Burdeos, Francia, esta uva ha encontrado su segundo hogar en nuestro país, donde se ha convertido en un emblema del vino argentino. Permitíme compartir con vos algunos detalles interesantes:

## Un poco de historia...

- La uva Malbec tiene sus raíces en Burdeos, donde se utilizaba principalmente como uva de mezcla en los vinos tintos.
- En el pasado, incluso Catalina la Grande ordenó llevar estas uvas al Mar Negro en Crimea.
- Sin embargo, fue en **Argentina**, especialmente en la región de nuestra querida Mendoza, donde la Malbec encontró las condiciones ideales para crecer y prosperar con su D.O.C. y mucho más.

## Características:

- Color oscuro: La Malbec se destaca por su intenso color púrpura.
- Aroma a cereza: Su nariz revela notas frutales, especialmente de cereza y otros frutos rojos.
- Sabor suave: En boca, es suave y frutado.
- Envejecimiento en roble: Cuando se añeja en barricas de roble, desarrolla una complejidad adicional que le queda muy bien.

## En Argentina...

- Mendoza es la región con mayor producción de Malbec en el mundo, con un 86% de la extensión de cultivo.
- Denominaciones de Origen: Mendoza cuenta con denominaciones específicas, como Malbec Luján de Cuyo.
- Día del Malbec: El 17 de abril se celebra el Malbec World Day en honor a esta gran uva que nos ha abierto las puertas al mundo.

## Maridajes:

- La Malbec marida especialmente bien con carnes rojas, como los asados a la parrilla.
  - También combina con quesos duros, como el parmesano o si nos vamos por Europa con el pecorino toscano.
  - Si hablamos de postres anda para el chocolate. Puede ser mousse de chocolate amargo, volcán o brownies.
- La Malbec es una uva que ha encontrado su identidad sin dudas en Argentina, y sus vinos son ideales para acompañar una buena comida. ¡Salute y Feliz Día del Malbec para todos! 🍷



## LOS VINOS DEL CLUB

# ABRIL ES MALBEC, EN EL CLUB Y EN EL MUNDO

En abril, elevamos nuestras copas al Malbec presentando dos grandes vinos de nuestro club «He Bebido»: Siete Fincas Malbec y Ugarteche Malbec.

### **BODEGA SIETE FINCAS:**

*Una Pasión por el Vino Transmitida por Generaciones*

Siete Fincas, un proyecto exclusivo fundado en el año 2000 por Edgardo Stalocca, un visionario con raíces vitivinícolas profundas. Inspirado por su abuelo Juan, Stalocca lleva en su sangre la pasión por el vino. Su compromiso con la calidad se refleja en cada botella, elaborada con uvas cuidadosamente seleccionadas de las mejores fincas de Mendoza. Desde una agricultura sustentable hasta una vinificación meticulosa, cada aspecto del proceso está impregnado de su dedicación y visión.

### **SIETE FINCAS MALBEC 2022:**

*Un Testimonio de Calidad y Carácter*

La cosecha del 2022, aunque breve, nos obsequió vinos de excepcional concentración y color. A pesar de las fluctuaciones climáticas, los vinos revelan una expresión única del terroir mendocino.



## LOS VINOS DE ABRIL ...

Criado durante 6 meses en barricas de roble francés, este Malbec cautiva con su profundo color rojo y una nariz intensamente aromática. Notas de frutas rojas y flores dan paso a taninos dulces y una estructura notable en boca. Perfecto para maridar con carnes rojas y quesos medios, este vino se recomienda servir a 18°C.

### **BODEGA SAN HUBERTO:**

*Un Legado de Excelencia en el Mundo del Vino*

Con una trayectoria de más de 70 años en diversos sectores comerciales, Bodegas San Huberto es un símbolo de excelencia en la industria vitivinícola. Con viñedos y bodegas en Mendoza y La Rioja, esta empresa produce vinos de alta calidad que reflejan la riqueza de los terroirs argentinos. Además, su presencia en China demuestra su compromiso con la expansión y la innovación en el mercado global.

### **UGARTECHE MALBEC:**

*Una Experiencia Sensorial Inigualable*

Desde el Valle de Aminga, en La Rioja, llega Ugarteche Malbec, un vino que captura la esencia misma de su terroir. Con un color rojo profundo y aromas intensos de frutas rojas, este Malbec deleita con su cuerpo medio y taninos dulces. Perfecto para disfrutar ahora o para guardar durante los próximos 3 años, este vino es una verdadera delicia para los amantes del Malbec. 🍷



COMPLIMENTOS | PAULA RUEGGER |

# P

*Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo*



LO DE GRANADO  
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

EN ABRIL EL MES DEL MALBEC

# EXPLORAMOS LA VERSATILIDAD DEL MALBEC ARGENTINO

por Damián Bandieri Somm, Lo de Granado

La variedad Malbec es sumamente versátil, lo que la ha convertido en la favorita de los enólogos argentinos. Esta uva se ha adaptado de manera excepcional a los diversos terroirs de Argentina, permitiendo la elaboración de una amplia gama de vinos que van desde los tintos jóvenes hasta los grandes reservas de guarda, pasando por delicados vinos rosados y vinos dulces. Incluso, se han producido sofisticados espumantes 100% Malbec. ¿Pero alguna vez has probado el Malbec blanco o White Malbec?

El White Malbec es un estilo de vino único que ofrece una paleta aromática y una experiencia en boca que desafían las categorías tradicionales. Combina características tanto de los vinos tintos como de los blancos, ofreciendo una acidez rica y presente típica de los blancos, pero con un peso y una aromática que lo acercan más a los tintos.

Continúa en  
página 15



## EXPLORAMOS LA VERSATILIDAD DEL MALBEC ARGENTINO

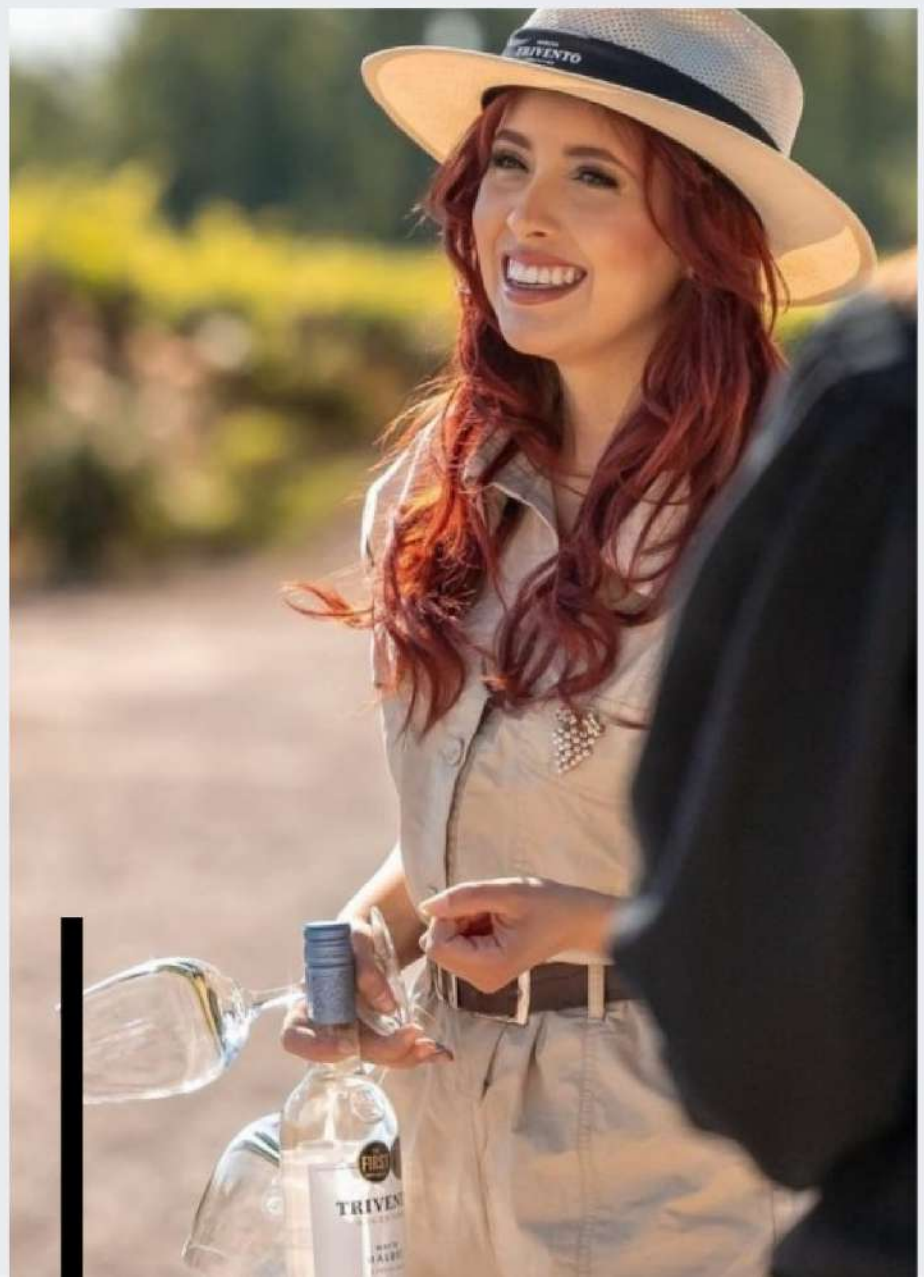
¿Cómo se elabora un White Malbec? Un factor clave es contar con uvas de excelente calidad y trabajar meticulosamente en el viñedo para garantizar niveles óptimos de acidez. Las viñas utilizadas para este fin tienen un poco más de rendimiento y son de buen vigor, aunque se cuida que la fruta esté protegida por algunas capas de hojas para preservar su frescura.

La cosecha para el White Malbec se realiza aproximadamente 20 días antes que para el Malbec tinto, asegurando así una acidez equilibrada y una expresión de fruta fresca. Se realiza de forma manual, temprano en la mañana, para evitar la oxidación de las uvas. Una vez en la bodega, las uvas se presan con racimo entero, separando solo el jugo obtenido de las presiones más suaves para preservar su integridad.

En este mes dedicado al Malbec argentino, te invitamos a descubrir la magia del Malbec blanco. ¡Pasa por nuestras tiendas y llévate una botella para brindar por la grandeza del vino argentino!  
¡Salud y chin chin!



15



# MALBEC CON TONADITA CORDOBESA

por Gabriel Campana, enólogo de Bodega Terra Caminare, y su conexión con el Malbec.

Procedemos de familias tradicionales de Colonia Caroya (Córdoba), con una larga historia en la elaboración de vinos y el cultivo de viñedos. Durante la década del 90, llegaron a esta región las primeras cepas de Malbec, importadas aparentemente de clones italianos, no de Cuyo. Antes de esa época, parece ser que el Malbec no se cultivaba en Córdoba, por lo que como cordobeses, apenas comenzamos a experimentar con esta variedad.

Fue durante mis estudios en Mendoza, donde me gradué en el 2003, cuando realmente comprendí y me enamoré de esta cepa que tanto nos representa y que tanto nos gusta.





## EXPLORAMOS LA VERSATILIDAD DEL MALBEC ARGENTINO

Creo sinceramente que su versatilidad es su mayor virtud: se adapta a diferentes climas, ofreciendo características muy distintivas que reflejan fielmente el paisaje. El clima, el suelo, la gente; el Malbec captura todos estos elementos de manera excepcional. En un entorno semiárido, se convierte en un vino que transmite esa particularidad única, mientras que en zonas montañosas, aporta frescura. Es una variedad maravillosa que, afortunadamente, no solo nos identifica a los cordobeses, sino a todos los argentinos.

El Malbec es una cepa que siempre refleja su origen, nos representa a nivel mundial, pero sin perder su esencia. ¡A brindar y celebrar el Malbec!



# ¿QUÉ SON LOS SÚPER TOSCANOS?

La región italiana de la Toscana es bien conocida por la uva Sangiovese , una pieza clave en los famosos vinos Chianti Classico y Brunello di Montalcino de la región . Pero hace medio siglo, cuando los enólogos locales comenzaron a popularizar los vinos elaborados con variedades de uva internacionales como Cabernet Sauvignon , Merlot y Syrah , los vinos resultantes, que a menudo incorporaban Sangiovese local, se conocieron como Super Tuscans.

En las décadas intermedias, estos vinos se han disparado en popularidad. Pero a diferencia de ofertas como Chianti Classico, los Super Tuscans no se elaboran de acuerdo con normas y reglamentos específicos. El nombre «Super Tuscan» es, de hecho, un término de marketing, y bastante exitoso.

Aquí encontrará todo lo que debe saber sobre los Super Toscanos y por qué lograron cautivar la imaginación y el paladar de los bebedores expertos.



18

Continúa en página 19

### ¿Qué es un vino súper toscano?

Como era de esperar, los Super Toscano provienen de la Toscana. La mayoría son “mezclas de Sangiovese y varietales internacionales, como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y otros, solo mezclas de Bordeaux o Sangiovese envejecido en barricas, etiquetados como un vino Toscana IGT”. Pero algunos Super Tuscans son 100% Sangiovese, mientras que otros no contienen ninguna variedad italiana.

Así es como surgieron los Super Toscanos: a fines de la década de 1960, los viticultores toscanos se habían sentido frustrados con las reglas y los términos de etiquetado en torno a la producción local de vino, que en su mayoría eran embotellados hechos con Sangiovese y otras uvas locales. “Había una necesidad de que el productor hiciera vino sin seguir las regulaciones”.

Muchas de las botellas resultantes tomaron influencia de Burdeos, y los viticultores utilizaron uvas y técnicas de envejecimiento similares para crear vinos mucho más estructurados. En ese momento, Burdeos estaba creciendo rápidamente en popularidad, y usarlos como influencia ayudó a que estos vinos, eventualmente llamados «Super Toscanos», ganaran interés internacional.

Pero desde la perspectiva del consumidor, el nuevo estilo de vino era confuso. Debido a que no se adhirió al sistema de denominación italiano, estos embotellados se denominaron primero vinos de mesa básicos o Vino de Tavola, una designación que también incluye vinos de menor calidad. Sin embargo, a medida que los Super Tuscans obtuvieron elogios de la crítica, su popularidad y precios se dispararon, lo que llevó a los productores a impulsar una nueva denominación o distinción para diferenciar sus vinos en la botella.

En 1995, se creó un nuevo término de etiquetado italiano, Indicazione Geografica Tipica (IGT), para diferenciar los Super Tuscans (y otros vinos italianos) de los vinos de menor calidad. Las reglas de IGT permiten a los enólogos utilizar uvas y técnicas de vinificación diferentes de las requeridas por DOCG y DOC designaciones.

Sin embargo, una etiqueta IGT es una forma imperfecta de detectar un Super Toscano, ya que se aplica a una amplia gama de vinos. Algunos vinos IGT se pueden encontrar por unos pocos dólares (no un Super Toscano), mientras que otros tienen un precio de cientos (potencialmente un Super Toscano).



# Unite a nuestro club!



[www.hebebido.club](http://www.hebebido.club)



Venía a tu local más cercano

## 25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

[www.lodegranado.com.ar](http://www.lodegranado.com.ar)

