

Número 008
Septiembre 2024

REVISTA **WINE** MARKET



LUCAS NIVEN
VUELVE A ROMPER
CORAZONES

KOKUMI
EL SEXTO SABOR
QUE REVOLUCIONA
LA PERCEPCIÓN DEL VINO

SARMIENTO
PADRE DEL AULA
Y DEL MALBEC

**Y mucho
más...**

ÍNDICE EDICIÓN SEPTIEMBRE 2024

03

Editorial

Casi un acto de rebeldía

04

**Derribando Mitos
Sobre el Vino**

07

**Kokumi: el sabor que
revolucionará el vino**

11

Platos para Maridar
Un Brunch en Casa con Rosé

13

Innovación en Puglia
Que Mejora la Calidad del Vino

15

**Septiembre, Primavera
y Malbec**
Los Vinos del Mes

18

**Sarmiento, Padre
del Aula y del Malbec**

22

**Lucas Niven
Vuelve a romper corazones**

2

REVISTA WINE MARKET

Revista Digital Mensual

Contenidos: Somm Damián Bandieri,

Mauro Charvey

Edición: Luz Pacha Nicastro

Fotografía: Fede Storani

contacto@maurocharvey.com

Producción General Grupo Traza

EDITORIAL

Casi un acto de rebeldía

¡Llega septiembre y con él, la primavera! Es la estación perfecta para disfrutar al aire libre, ya sea en una salida, un almuerzo fugaz en el patio o esa mágica “hora dorada” de la tardecita que tanto nos gusta. Y si lo acompañamos con una copa de vino, el placer es aún mayor.

En este número de Wine Market, te invitamos a sumergirte en nuevas tendencias que están marcando el mundo del vino, descubrir lo último en sabores y conocer el concepto de Kokumi, esa palabra que promete revolucionar las catas.

Además, te presentamos las novedades de Lucas Niven con su vino "Rompecorazones", una propuesta que está dando que hablar. Y porque siempre es buen momento para aprender, nos dedicamos a derribar los mitos más comunes sobre el vino. En tiempos de influencers y contenido rápido, tomarse un momento para leer con una copa en mano es casi un acto de rebeldía.

¡Brindemos por septiembre y por los momentos sublimes que nos esperan! Chin chin 🍷



3

MÁS
NOTAS
EN LA
WEB



DERRIBANDO MITOS SOBRE EL VINO

El mundo del vino está lleno de encanto y misterio, pero también de mitos y leyendas urbanas que pueden influir en nuestras percepciones y experiencias. ¡Es hora de poner fin a esos mitos anticuados y descubrir la verdad!

Mito 1

Introducir una cuchara en la botella de un espumoso conservará su efervescencia.

¿Has visto alguna vez una botella de espumoso con una cuchara introducida en la boca de la botella? ¡Pues olvídale! En algunos países es una costumbre muy arraigada, pero no ayuda en absoluto a conservar las burbujas. Este truco no tiene ningún fundamento científico. Lo mejor es conseguir un buen especial para espumosos y alargar la vida de tus burbujas favoritas unos días más o, definitivamente, acabarte la botella en buena compañía.



Mito 2

El vino tinto se sirve a temperatura ambiente y nunca se debe enfriar.

Primero que nada, ¿qué entendemos por temperatura ambiente? Si tomáramos en cuenta la temperatura global y obtuviéramos el promedio entre los distintos climas existentes en el mundo, los cálculos nos dan como resultado un valor global de unos 14 °C.

En realidad, la temperatura ambiente resulta ser más fría de lo que pensamos y no es común para todos los habitantes de la Tierra ni para todas las estaciones del año, en mi caso, vivo en Rosario, y obviamente la temperatura ambiente de los 30 grados del veranito requiere de vino frío!



Mito 3

Si es vino blanco, que sea del año, porque los blancos no envejecen bien.

Si bien es cierto, no todos los vinos blancos (pero tampoco los tintos) están hechos para largas crianzas o prolongados envejecimientos. Hay factores que contribuyen a que un vino pueda contar con una extraordinaria longevidad. Hoy en día podemos encontrar vinos blancos cuyo envejecimiento les aporta complejidad y cremosidad.

Déjate aconsejar, probá algún vino blanco envejecido y comprobá que la corta vida de los vinos blancos no es más que un mito.



Mito 4

La regla de oro: los vinos blancos para el pescado y los tintos para las carnes y los quesos.

En el mito anterior hablamos de los vinos blancos con crianza, lo cual nos sirve de pretexto para desmitificar la arraigada creencia del maridaje por excelencia: vinos blancos con pescados y vinos tintos con carnes.

Por otra parte, hay vinos tintos que por su delicadeza no son los más adecuados para acompañar carnes en guisos muy contundentes o especiados. La fuerza del plato queda por encima de la sutileza del vino y nos opaca su presencia.

Sin embargo, son vinos que pueden acompañar a la perfección un buen pescado. ¿Te animás a probar?



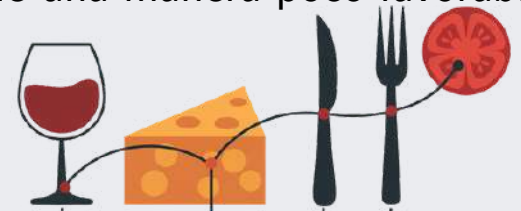
Mito 5

Los vinos cuanto más viejos, mejores.

¿Creés que los vinos más viejos son siempre los mejores? ¡No tan rápido! Algunos vinos están destinados a ser disfrutados jóvenes y frescos, mientras que otros pueden envejecer bien con el tiempo.

Además, no es lo mismo un envejecimiento controlado por los expertos en una bodega: en barrica o botella y en condiciones ideales de temperatura y humedad, que el que podamos dar en casa; es decir, no basta con guardar un vino por mucho tiempo para que mejore su calidad.

Los vinos son como las personas, están vivos y evolucionan, cada uno de distinta manera, por lo que un vino bien conservado puede envejecer bien y darnos una agradable sorpresa, o bien, puede evolucionar de una manera poco favorable que perjudique a sus propiedades organolépticas.



6

Es increíble cómo en la actualidad continúan existiendo reglas, costumbres y estereotipos en torno al vino que no cuentan con bases científicas y que no son ni universales ni absolutos.

Es hora de dejar atrás esos mitos obsoletos y disfrutar del vino como nunca antes. 🍷

KOKUMI EL SEXTO SABOR QUE REVOLUCIONA LA PERCEPCIÓN DEL VINO

Hasta hace poco, la ciencia reconocía cinco sabores básicos: dulce, salado, amargo, ácido y umami. Sin embargo, un nuevo protagonista ha irrumpido en la escena: el kokumi, una palabra japonesa que significa «sabor rico» y que está generando gran interés en el mundo del vino.



7

Continúa en Página 8

KOKUMI EL SEXTO SABOR QUE REVOLUCIONA LA PERCEPCIÓN DEL VINO

El kokumi no es un sabor en sí mismo, sino una sensación que agrega cuerpo, riqueza y complejidad al gusto percibido. Es como un potenciador de sabores, que otorga profundidad y prolonga la persistencia en boca. Algunos lo describen como la «madurez» de un vino bien añejado, esa sensación sedosa y equilibrada que llega con el tiempo.

Descubrimiento en vinos blancos y espumosos

Recientemente, investigadores de la Fundación Edmund Mach en Italia hicieron un descubrimiento revolucionario en la región de Trentodoc, famosa por sus vinos espumosos de alta calidad. Identificaron compuestos naturales en los vinos blancos y espumosos que interactúan con receptores específicos en la lengua, llamados proteínas receptoras sensibles al calcio. Estos compuestos modulan la percepción del sabor, contribuyendo a esa sensación de plenitud y complejidad que se asocia con el kokumi.

8



Continúa en Página 9

KOKUMI EL SEXTO SABOR QUE REVOLUCIONA LA PERCEPCIÓN DEL VINO

Estos hallazgos fueron presentados en la Universidad de California, Davis, en la prestigiosa conferencia “In Vino Analytica Scientia 2024”. El evento reunió a más de 150 delegados de 15 países, todos enfocados en comprender mejor las complejidades del vino desde un punto de vista científico.

¿Cómo se percibe el kokumi en el vino?

La lengua humana, con sus 10.000 papilas gustativas, está equipada para detectar una amplia gama de sabores. Dependiendo de su localización, algunas papilas responden mejor a ciertos estímulos: las áreas delanteras de la lengua, por ejemplo, tienden a percibir mejor lo dulce, mientras que las zonas laterales están más atentas a lo salado y lo ácido. Pero el kokumi, más que un sabor aislado, es una experiencia que involucra múltiples aspectos sensoriales, incluida la textura, el aroma y la sensación en boca.

El kokumi se asocia con un aumento en la plenitud del sabor, comparable a cómo los vinos evolucionan y mejoran con el tiempo. Puede describirse como la “dimensión extra” que proporciona una mayor sensación de agrado y persistencia en boca. No solo es relevante en vinos, sino también en otros alimentos que benefician de este efecto, como los quesos envejecidos o las sopas ricas en umami.



Continúa en Página 10

KOKUMI EL SEXTO SABOR QUE REVOLUCIONA LA PERCEPCIÓN DEL VINO

¿Qué significa esto para el mundo del vino?

Este descubrimiento podría cambiar la forma en que describimos y valoramos los vinos blancos y espumosos. Hasta ahora, los someliers y críticos se enfocaban principalmente en los sabores conocidos y las notas aromáticas. Con la incorporación del kokumi, se abre un nuevo vocabulario sensorial, permitiendo una mayor apreciación de la complejidad que puede ofrecer un vino.

Este nuevo enfoque sobre el gusto también resalta la importancia de la interacción entre el vino y los receptores gustativos del ser humano, permitiendo que los enólogos tengan nuevas herramientas para mejorar la experiencia sensorial de sus creaciones. Las bodegas de Trentodoc ya están empezando a explorar cómo potenciar estos compuestos en sus vinos, lo que podría marcar una tendencia en el futuro cercano.

El kokumi añade una nueva dimensión a nuestra comprensión del vino, uniendo sabor, textura y aroma en una experiencia sensorial que va más allá de los sabores tradicionales. Mientras la investigación continúa, este nuevo «**sexto sabor**» promete enriquecer tanto la producción como la degustación de vinos, abriendo nuevas posibilidades para los amantes del buen vivir. 🍷

10





PLATOS PARA MARIDAR

UN BRUNCH EN CASA CON ROSÉ

¿Hay algo más veraniego que una botella bien fría de rosé? Independiente de que afuera haya truenos y relámpagos, los vinos rosados tienen esa capacidad de hacernos sentir más frescos y livianos. Puede ser porque son una alternativa a los vinos más comunes: tintos y blancos. O también por su atractivo color. Lo cierto es que una vez abiertos, los rosados sobre todo destacan por su gran versatilidad. Gracias a sus sabores a fruta fresca, delicadeza y cremosidad en boca, son un gran aliado para diferentes ocasiones.

Para Massimo Leonori, Head Sommelier de Concha y Toro, la idea es acompañar al rosé con preparaciones delicadas porque es un vino suave. “Un clásico para brunch es el Antipasto Prosciutto e Melone. La idea es que sea con jamón, y que el melón sea bastante maduro y dulce también”, explica Leonori. Quien sugiere maridar este plato con Casillero del Diablo Rosé o con Trivento Reserve Rosé, ambos de la variedad Malbec. “El prosciutto es salado, entonces necesita un vino que sea redondo y cremoso para suavizar esta sal. Además, la acidez de estos vinos ayuda a limpiar la grasa del prosciutto en la boca. Mientras que el melón ayuda al contraste dulce y salado, donde el vino está para complementar sin intervenir el sabor de la comida”.



Antipasto de Jamón y Melón

Ingredientes (para 4 personas):

1 melón maduro
 200g de jamón crudo (prosciutto o jamón serrano)
 Aceite de oliva extra virgen (opcional)
 Pimienta negra recién molida (opcional)
 Hojas frescas de albahaca o menta (opcional)
 Pan o grissini para acompañar



Instrucciones:

1. Preparar el melón:

Cortá el melón por la mitad y retira las semillas.
 Pelá el melón y córtalo en rodajas finas o en medias lunas.

2. Montar el plato:

En un plato grande o una tabla de madera, colocá las rodajas de melón de manera ordenada.
 Tomá las lonchas de jamón crudo y enrollalas ligeramente o dejalas caer sobre las rodajas de melón, creando un contraste visual atractivo.

3. Toques finales:

Rociá un poco de aceite de oliva extra virgen sobre el jamón y el melón.
 Añadí una pizca de pimienta negra molida para darle un toque de sabor.
 Decorá el plato con algunas hojas frescas de albahaca o menta para un toque fresco y aromático.

4. Servir:

Serví el antipasto acompañado de pan crujiente o grissini. También puedes añadir otros ingredientes a la tabla, como aceitunas, quesos y frutos secos, para completar la experiencia del brunch. 🍷



LA INNOVACIÓN QUE MEJORA LA CALIDAD DEL VINO EN PUGLIA

Una bodega italiana instaló paneles solares sobre sus viñedos y descubrió algo inesperado: mejoran la calidad del vino

La innovación tecnológica y la sostenibilidad van de la mano en la viticultura moderna, y un reciente descubrimiento en la región de Puglia, Italia, ha revolucionado el enfoque del cultivo de la vid. La bodega La Svolta ha instalado un sistema agrivoltaico —paneles solares colocados sobre los viñedos— y ha obtenido un resultado inesperado: además de generar energía, el sistema ha mejorado la calidad de sus vinos.



LA INNOVACIÓN QUE MEJORA LA CALIDAD DEL VIÑO EN PUGLIA

Una bodega italiana instaló paneles solares sobre sus viñedos y descubrió algo inesperado: mejoran la calidad del vino

El impacto del cambio climático ha desafiado a los viñedos en todo el mundo, y Puglia no ha sido la excepción. Sin embargo, estos paneles solares han demostrado ser una solución innovadora. Protegen las uvas de las olas de calor y del viento excesivo, retrasando la maduración de las uvas, lo que permite obtener vinos con un perfil de sabor más equilibrado.

Además, este sistema ha hecho posible cultivar variedades de uva que normalmente no prosperarían en la región, abriendo nuevas oportunidades en la viticultura. El ahorro de agua, junto con la producción de energía limpia, ha sido un beneficio adicional tanto económico como medioambiental.

La agrivoltaica, que ya prometía cambiar el futuro de la agricultura y las energías renovables, ahora también se perfila como un elemento clave para mitigar los efectos del cambio climático en la industria vitivinícola y mejorar la calidad de los vinos. 🍷



SEPTIEMBRE, PRIMAVERA Y MALBEC

Presentamos los vinos del mes de nuestro club

Septiembre nos trae dos grandes ejemplares de la vitivinicultura argentina, representativas de dos regiones icónicas: Mendoza y los Valles Calchaquíes en Salta. Este mes, **nuestro club de vinos celebra la pasión y el compromiso con la tierra a través de dos vinos excepcionales:** El Viñatero Malbec de Bodega Cinco Sentidos y Origen Malbec de Bodega Domingo Hermanos. Ambos vinos, con historias y características únicas, nos invitan a descubrir el legado de sus respectivos terroirs y a disfrutar de la expresión pura de la uva Malbec en su máxima expresión.

Para disfrutar al máximo estos vinos, te recomendamos maridar El Viñatero Malbec con una parrillada de carnes rojas o un asado argentino tradicional. Su carácter frutal y delicado complementará perfectamente los sabores intensos de la carne a la parrilla. Por otro lado, Origen Malbec es una excelente elección para acompañar un plato de pastas con salsas contundentes, como una lasaña o un risotto de hongos. Su estructura y equilibrio entre fruta y madera realzan los sabores del plato, creando una experiencia gastronómica inolvidable. Este septiembre, te invitamos a descubrir y disfrutar de estos dos grandes exponentes del Malbec argentino. ¡Chin chin!

Bodega Domingo Hermanos – Origen Malbec

Desde los años '60, Bodegas y Viñedos Domingo Hermanos ha estado al frente de la viticultura en los Valles Calchaquíes. Fundada por la familia Domingo, esta bodega ha evolucionado para convertirse en un emblema de calidad, manteniendo intactas sus raíces familiares y enfocándose en la producción de vinos que capturan la esencia de un terroir único. Osvaldo, Gabriel y Rafael, los 3 hermanos, hacen honor a su padre Palo Domingo en este Malbec clásico del Valle Calchaquí.

15



Continúa en Página 16

SEPTIEMBRE, PRIMAVERA Y MALBEC

Presentamos los vinos del mes de nuestro club

Origen Malbec es el resultado de la combinación de la experiencia familiar y las condiciones excepcionales de los Valles Calchaquíes. Con una corta crianza en roble de cuatro meses, este Malbec ofrece un equilibrio perfecto entre la frescura de la fruta y la sutil complejidad aportada por la madera.

Ficha Técnica:

Bodega: Domingo Hermanos

Enólogo: Rafa Domingo

Región: Yacochuya, Cafayate, Salta

Varietal: 100% Malbec

Crianza: 4 meses en roble

Nota de Cata: Presenta aromas a frutos rojos con un toque sutil de madera, ideal para maridar con carnes, pastas y quesos.



16

SEPTIEMBRE, PRIMAVERA Y MALBEC

Presentamos los vinos del mes de nuestro club

Bodega Cinco Sentidos Finca Algarve – El Viñatero Malbec

La historia de Finca Algarve comienza en 1955, cuando una familia argentina decidió transformar una tierra inhóspita en un paraíso vitivinícola. Ubicada en Mendoza, a 850 metros sobre el nivel del mar, esta finca se beneficia de un suelo franco limoso y un clima seco, ideales para el cultivo de la vid. La dedicación y el respeto por la tierra se reflejan en cada botella de El Viñatero Malbec, un vino que rinde homenaje a los hombres y mujeres que, con amor y esfuerzo, hacen posible la magia del vino.

Ficha Técnica:

Viñedos: Palmira, Mendoza

Año de Plantación: 1994

Altitud: 750 metros

Suelo: Franco limoso profundo de origen aluvional

Nota de Cata: De color rojo con tintes violáceos, este Malbec se distingue por sus aromas a cerezas y ciruelas maduras. En boca, es delicado y equilibrado, con una marcada presencia de frutas rojas. 🍷



17



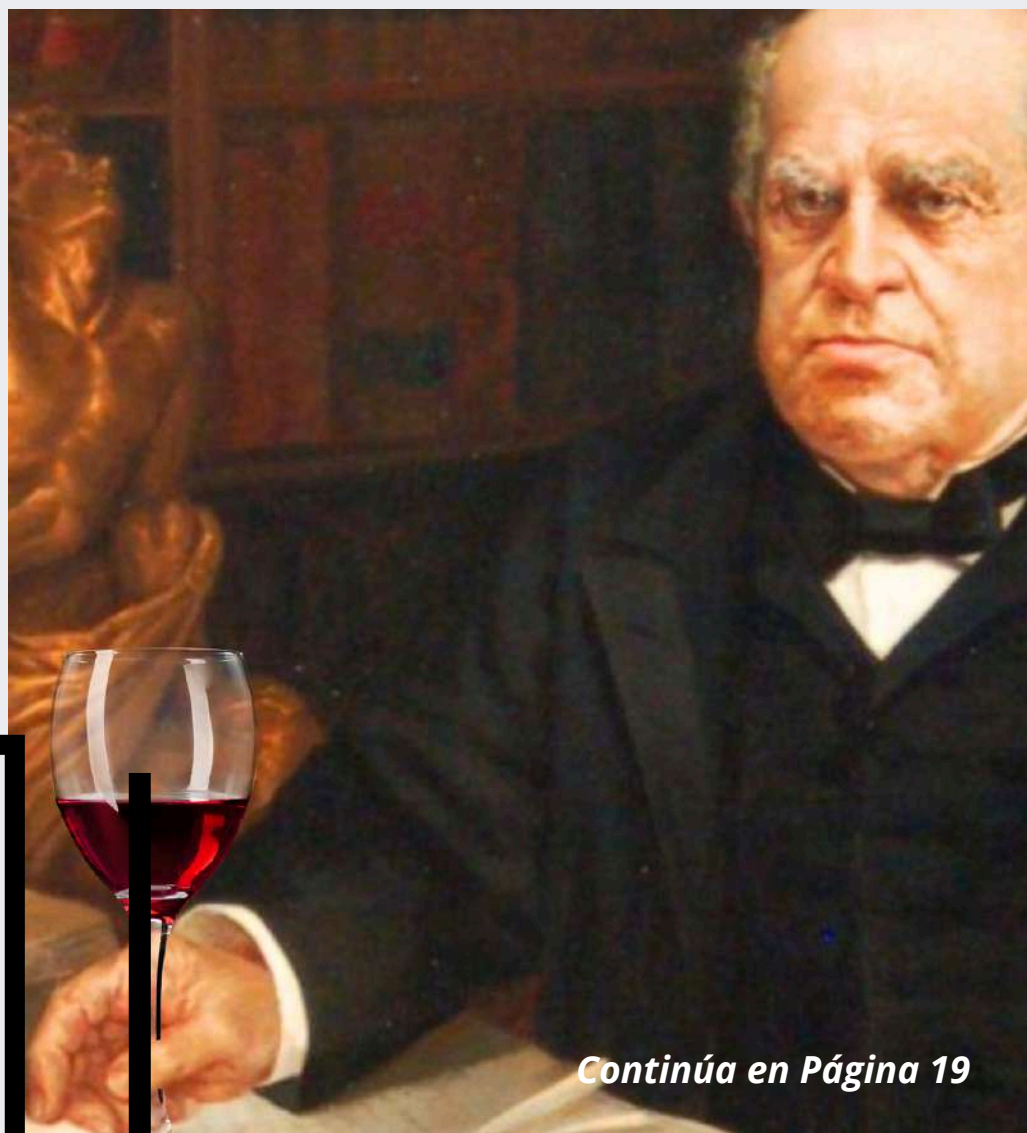
SARMIENTO

PADRE DEL AULA Y DEL MALBEC

«Padre del aula, Sarmiento inmortal», reza el himno al ex presidente sanjuanino, de quien suele destacarse su faceta de educador, a tal punto que el Día del Maestro se celebra los 11 de septiembre, fecha de su fallecimiento. Pero el día de hoy también ofrece una buena ocasión para recordar que es a Domingo Faustino **Sarmiento a quien le debemos el malbec**, variedad que hoy constituye la cepa emblema de la Argentina. Variedad de uva cultivada en el sudoeste de Francia desde mediados del siglo II, el malbec fue traído al país a mediados del siglo XIX por el agrónomo francés Michel Aimé Pouget, quien había sido contratado por Sarmiento para llevar adelante la llamada Quinta Agronómica de Mendoza.



18



SARMIENTO PADRE DEL AULA Y DEL MALBEC

«Después de la caída de Rosas y la normalización institucional de la Argentina –escribió el historiador Pablo Lacoste en su ensayo Historia del Malbec, cepa insignia de la Argentina–, Sarmiento regresó a su país y promovió la fundación de la Quinta Normal de Mendoza. Siguiendo el modelo de Francia y Chile, esta Quinta Normal se propuso incorporar nuevas variedades de cepas, como medio para mejorar la industria vitivinícola nacional. A partir de entonces se puso en marcha todo el proceso por el cual, después de su largo viaje por el mundo, el malbec se arraigaba definitivamente en Mendoza, se propagaba por sus viñedos, se adaptaría a sus suelos y climas, tomaría fuerza en su nuevo terruño, hasta quedar en condiciones, un siglo y medio después, de volver a proyectarse hacia los mercados mundiales, fortalecido ahora con el vigor del nuevo mundo».

El largo viaje por el mundo del malbec en su camino hasta Mendoza, al que hace referencia el historiador, tuvo una escala en Chile: «El malbec llegó a Chile en la década de 1840. En el marco de la apertura política y cultural generada a partir de la Independencia, la clase dirigente chilena comenzó a mirar hacia Francia con creciente interés, con ambiciones de superación. En este contexto, uno de los aspectos que se procuró incorporar, fue la vitivinicultura francesa, incluyendo sus cepas y sus técnicas de elaboración del vino», relata Lacoste en el citado ensayo, y destaca: «En el plano institucional, el espacio más importante de este proceso fue la Quinta Normal de Santiago».

Partida de Bautismo de Sarmiento

19



Continúa en Página 20

SARMIENTO PADRE DEL AULA Y DEL MALBEC

Pero, ¿quién había fundado la Quinta Normal de Santiago? Bueno, no es casual que la Quinta haya sido creada en 1841 por Sarmiento, que por aquel entonces se encontraba exiliado en el país trasandino, y que cuya dirección haya sido puesta en manos de Pouget, también exiliado en Chile (en su caso, a partir del golpe de Estado de Napoleón III). El año 1853 vuelve a reunir a Sarmiento y a Pouget, esta vez en Mendoza, con motivo de la creación el 17 de abril de la Quinta Normal de Mendoza. Proveniente de Chile, el francés no llega con las manos vacías, sino con «una gran carga de plantas y semillas que incluía cepas de varios tipos, como por ejemplo, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir; una de ellas era la uva malbec» (Beezley, W. «La senda del malbec: la cepa emblemática de Argentina»).

La «uva francesa», como se llamó durante décadas al malbec, supo adaptarse al suelo y al clima argentino, a tal punto que ya a comienzos del siglo XX representaba la mayor parte de los cultivos de vides. Hoy, con casi 36.000 hectáreas plantadas con esa variedad en la Argentina, la celebración del Día del Maestro es la mejor excusa para brindar por el padre del aula...y del malbec. 🍷

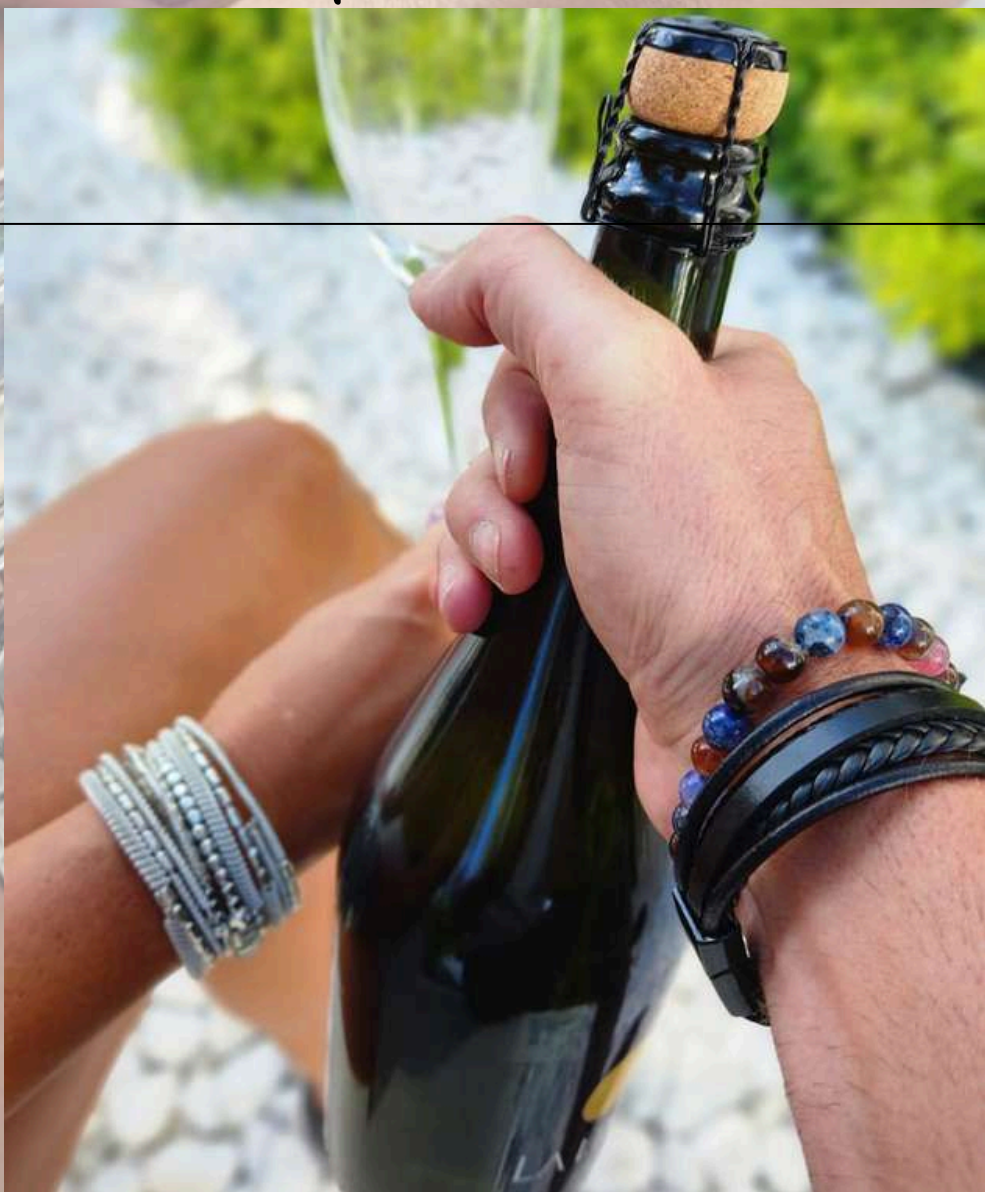


20



COM | PAULA RUEGGER | SO
P
MPLE | MENTO

Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo



LO DE GRANADO
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

NUEVOS PRODUCTOS

NIVEN VUELVE A ROMPER CORAZONES

Desde 2012, Lucas Niven ha estado trabajando con uvas provenientes de Los Chacayes, antes de que esta zona fuera reconocida como una indicación geográfica. Su vínculo con este terroir lo ha llevado a explorar las múltiples facetas del Cabernet Franc, una variedad que, bajo su mirada, ha encontrado en Los Chacayes una expresión única.

En 2020, Niven decidió dar un paso más allá con su proyecto y crear un vino que reflejara mayor complejidad, destinado a quienes buscan una experiencia más profunda dentro del Cabernet Franc. Así nació *Rompe Corazones*, un vino que pasa por un proceso de crianza en barricas de 400 y 600 litros de roble francés, aportando una estructura y una riqueza en boca que lo diferencian de su antecesor, el Pala Corazón, reconocido por su autenticidad y precisión.



NIVEN VUELVE A ROMPER CORAZONES

Rompe Corazones ha pasado cerca de 2 años en botella, lo que le ha permitido desarrollar una elegancia y profundidad adicionales, sin perder la identidad del varietal y la frescura que caracterizan a los vinos de Los Chacayes remarca Niven a Wine Market. Este terroir, con suelos calcáreos, pedregosos y arenosos, y su altura al pie de Los Andes, ofrece el escenario perfecto para que el Cabernet Franc despliegue todo su potencial.

Niven ha logrado capturar la esencia de la región y, a través de Rompe Corazones, invita a los consumidores a descubrir una nueva dimensión del Cabernet Franc, con una estructura refinada, pero manteniendo la expresión pura del varietal.

Todos los vinos de Lucas Niven podés encontrarlos en las Tiendas de Lo de Granado. 🍷



Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

