

Wine

Olé to Argentine Cahors

Estos vinos tintos son negros, fragantes, tienen nervio... el renacimiento argentino de Lot parece que va a continuar

Andrew Jefford



© Graham Roumieu

AGOSTO 4, 2016 7:12 AM

por: **Andrew Jefford**

Esto tenía que pasar. Una uva europea se hace camino al hemisferio sur. Allí florece. Después de 150 años de trabajo, las plantaciones del sur exceden diez veces aquellas del norte; es el nuevo mundo en vez del viejo el que le da protagonismo global a la variedad. Con una confianza creciente, los enólogos del sur se hacen paso al norte para averiguar si tienen algo que ofrecer a los nativos, y para entender el carácter original de la variedad y su contexto. El círculo se completa.

Esa variedad es el Malbec (también conocida en Francia como Cot o Auxerrois). Su lugar de nacimiento es Cahors, en Lot – Francia; sus antepasados son la Prunelard y la casi extinta Magdeleine Noire des Charentes (la madre del Merlot). Llegó a Argentina por Chile a mediados del siglo XIX. Estas plantaciones surgían mientras la crisis de la filoxera (1860-1880) azotaba Cahors.

Por razones que nadie entiende, esta variedad proveniente del valle fresco, húmedo y montañoso del Río Lot prosperó en un desierto de gran altitud: en Mendoza, Argentina. Al punto que hoy “Malbec” es sinónimo de Argentina para la mayoría de los bebedores de vino. Allí, produce vinos tintos oscuros, brillantes y energéticos; los mejores tienen una cierta firmeza estructural que se encuentra en los tintos importantes de Europa.

En el verano de 2013 un grupo de productores de vino de Sudamérica realizó un viaje de estudios a través de algunas regiones vitivinícolas francesas, y decidieron pasar un día libre – un domingo – en Cahors. Al ser Francia, esperaban que todas las puertas estuvieran cerradas. Pero la región de Cahors tiene un inusualmente dinámico director de Marketing, Jérémy Arnaud, quien se aseguró que los visitantes tuvieran una bienvenida completa de degustación y seminario regional.

Los organizadores del viaje fueron el consultor sobre suelos chileno Pedro Parra y Antonio Morescalchi, fundador de Altos Las Hormigas. Se quedaron deslumbrados con lo que vieron en los viñedos porque, como Morescalchi dijo “nuestro foco en este viaje era la piedra calcárea y la mineralidad... Cuando llegamos a Cahors se nos salieron los ojos de las órbitas. Había grandes bloques de calcáreo en todas partes, grandes laderas hechas completamente de este tipo de roca y un río que la atravesaba dejando a su paso blancos acantilados de calcáreo. Era impresionante”. Pero había un problema: “El carácter del calcáreo se mostraba muy poco, casi nada, en los vinos. La mayoría de ellos era tan amplio, frutado y potente que la textura que tanto amamos estaba completamente oculta, y la frescura, perdida. Grandes y apasionadas discusiones con los locales se dieron a continuación en esta historia.

Parra y Morescalchi no pudieron olvidarse de Cahors. Al no poder encontrar el vino esperado, decidieron crearlo ellos mismos, junto con el enólogo Leonardo Erazo y el consultor Attilio Pagli, también del equipo de Altos Las Hormigas. El grupo regresó, volvió a degustar e identificó una lista de una docena de propiedades donde ellos sentían que se podía reconocer el “carácter calcáreo”. Las visitaron todas y hablaron con sus propietarios. Eventualmente decidieron trabajar con tres en una serie de vinos realizados en conjunto. Los primeros esfuerzos ya están embotellados.

Déjenme decirles en este punto que me quedé desconcertado con lo que Morescalchi me dijo. Yo disfruto los vinos exuberantes y generosos de Cahors. Algunos enólogos muy talentosos (como Pascal Verhaeghe de Ch. du Cèdre y Michel Rolland de parte de Alain Dominique Perrin del Ch. Lagrezette) han hecho vinos suntuosos que rebosan de carácter regional. Es verdad que estos vinos en general han provenido de la grava del Río Lot más que de las tierras altas con suelo calcáreo (causses), que es el tipo de suelo que le interesa a Parra y Morescalchi. Cuando me encontré con ellos en Cahors este enero, me quedé sorprendido por la claridad de su visión. Y una reciente degustación en la que revisé su trabajo ha sido un shock revelador.

Estos vinos tintos son negros, fragantes; muestran nervio y textura de grano fino, con una acidez sostenida. Es una acidez madura, atada a la fruta: los vinos se beben con soltura. Había olvidado del recuento de Morescalchi de ese viaje seminal mientras degustaba, hasta que me di cuenta que había notado que eran de verdad como una especie de Chablis tintos, de un tono rojo casi negro, con un estilo de fruta que se podría describir como “amargo”. El Malbec de Cahors siempre tiene ese potencial de notas amargas-maduras, la madurez de las ciruelas silvestres como ciruelas damascenas y endrinas en lugar de ciruelas dulces cultivadas. Y lo que uno podría llamar un sustrato “mineral” también está presente: sabores no-frutados vinculados con la textura. No están criados en roble; se criaron en concreto para maximizar el carácter que les da el viñedo.



2014 Plateau, Causse des Ons, Cahors, aproximadamente £23 la botella en Bottle Apostle, Vagabond Wines y H2Vin (algunos comercios tienen la cosecha 2011, pero próximamente tendrán la 2014). De color oscuro, rojo casi negro, con aromas prístinos a ciruelas silvestres, con una cremosidad que intriga. El paladar es un poco amargo, fresco, brillante y en capas; con una textura suave que soporta una fruta punzante, dramática: refrescante y satisfactorio.

Extrañamente los nombres de los viñedos no pueden usarse en las etiquetas de los vinos de Cahors. Como los nombres de las bodegas ya están en uso, los tres vinos producidos en conjunto se llaman Causse du Théron (de la familia Sigaud en Métairie Grande du Théron), Causse du Vidot (de la familia Croisille en Ch. les Croisille) y Causse des Ons (de la familia Jouve en Domaine du Prince). El Causse des Ons “Plateau” 2014 es para mí el más exitoso hasta ahora, pero todos son vinos dramáticos e intrigantes para la gastronomía.

El proyecto de Parra y Morescalchi no es el único ejemplo de una colaboración entre Argentina y Francia en Cahors. El négociant local Bertrand Vigouroux de Georges Vigouroux produce un vino llamado Antisto que tiene dos versiones: el Malbec de Mendoza y el Malbec de Cahors; también trabaja con Paul Hobbs en un suntuosamente rico Cahors llamado Crocus. Léo Borsi, el enólogo argentino de la propiedad Vieux Télégraphe, de Châteauneuf du Pape también está trabajando en un proyecto en conjunto con el viñatero Pascal Piéron llamado Clos Ultralocal El Cahors. El más excitante de todos, los dueños de Fabre Montmayou en Mendoza, Hervé y Diane Joyaux Fabre están planeando una inversión en Cahors también. Fabre Montmayou se especializa en Malbec de viñas antiguas en Mendoza, y sus vinos son de los mejores que se pueden encontrar. El renacimiento argentino de Lot parece que va a continuar.

El blog semanal de Andrew Jefford “Jefford on Monday” aparece todos los lunes en [decanter.com](http://www.decanter.com) (<http://www.decanter.com/>).

Jancis Robinson regresa el 3 de Septiembre.

La ilustración fue realizada por Graham Roumieu.

Other Argentine-Cahors joint venture wines

- Georges Vigouroux: Antisto Malbec Mendoza and Malbec Cahors
- Paul Bertrand: Crocus
- Borsi et Piéron: Clos Ultralocal El Cahors

Print a single copy of this article for personal use. Contact us if you wish to print more to distribute to others. © The Financial Times Ltd.