



SEMANA DEL

Malbec

DE ALTURA





Desde el año 2012 la Provincia de Salta, a través de diversas actividades que se desarrollan durante varias jornadas a lo largo de una semana, se suma al Día Internacional del Malbec, iniciativa global creada por Wines of Argentina (WofA) que busca posicionar al Malbec argentino en el mundo y destacar el éxito de la industria vitivinícola nacional.

Celebrado por primera vez el 17 de abril de 2011, el Día del Malbec logró posicionarse como un acontecimiento histórico en la promoción del vino argentino a nivel mundial, formando parte del calendario internacional y a su vez, alcanzando fuerte protagonismo en el mercado local.

Este año nos toca festejar y disfrutar de una manera diferente la Semana del Malbec de Altura ya que hoy, quedarse en casa es la mejor manera de protegernos del coronavirus y es la oportunidad para disfrutar de buenos vinos para amenizar el día, compartir buenos momentos con los más cercanos o simplemente disfrutar de una deliciosa cena en compañía de una rica copa de Malbec.

¡Sácale ventaja a la cuarentena y aprovecha para aprender más sobre vinos, más sobre el Malbec y disfrutar de nuestra bebida nacional!

¿Por qué se conmemora el Día Internacional del Malbec?



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.

Esta cepa llegó a Argentina en 1853 de la mano del francés Michel Aimé Pouget (1821-1875), un agrónomo contratado por el entonces presidente Domingo Faustino Sarmiento para llevar adelante la dirección de la Quinta Agronómica de Mendoza.

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, 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.

(Fuente: Wines of Argentina)



Datos de interés



Más de 44.000 hectáreas plantadas en el territorio nacional.



El Malbec representa el 38,6% de las variedades tintas y el 22,39% de la superficie total cultivada en el país.



Es la variedad más extendida desde el año 2011 y la que más ha aumentado su superficie en los últimos 19 años.



La superficie de Malbec registró un incremento del 171%; el equivalente a 28.040 has (en 2019).



Salta participa con el 3,15% de esa distribución (1398,70 has), ubicándose en 3° lugar luego de Mendoza y San Juan.



En 2019 se exportaron más de 79 millones de litros del Malbec al mundo, siendo por lejos el varietal más exportado de Argentina. Esto equivale a una suma total superior a los USD 327 millones.

(Fuente: Wines of Argentina 2019)



La Ruta del Vino de Salta

Atraviesa lugares con paisajes muy llamativos como los de la Quebrada de las Flechas, Quebrada de las Conchas y pueblos centenarios como Molinos, San Carlos, Seclantás y Cachi con una enorme riqueza cultural que se expresa en la música y las artesanías. Pocos lugares en el mundo sorprenden como esta Ruta del Vino: la variedad de colores en sus montañas, los pueblos típicos y la calidez de su gente transforman a este lugar en algo mágico.

A través de la Ruta 68 y la famosa Ruta 40 se puede degustar los vinos más altos del mundo y probar las diferentes variedades que ofrecen las bodegas salteñas. La región presenta un clima seco y templado, óptimo para el cultivo y producción de cepas tintas como el Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat, Bonarda, Syrah, Barbera y Tempranillo y la emblemática cepa blanca torrontés.

Las características geográficas y el clima le conceden al vino de la zona un gran carácter, fuerte personalidad y alta calidad con fragancias, coloridos y sabores únicos, siendo por esto reconocidos y premiados a nivel mundial. A través de esta ruta y todas sus bodegas puede conocerse, apreciarse y degustarse todas las cualidades del vino de altura.

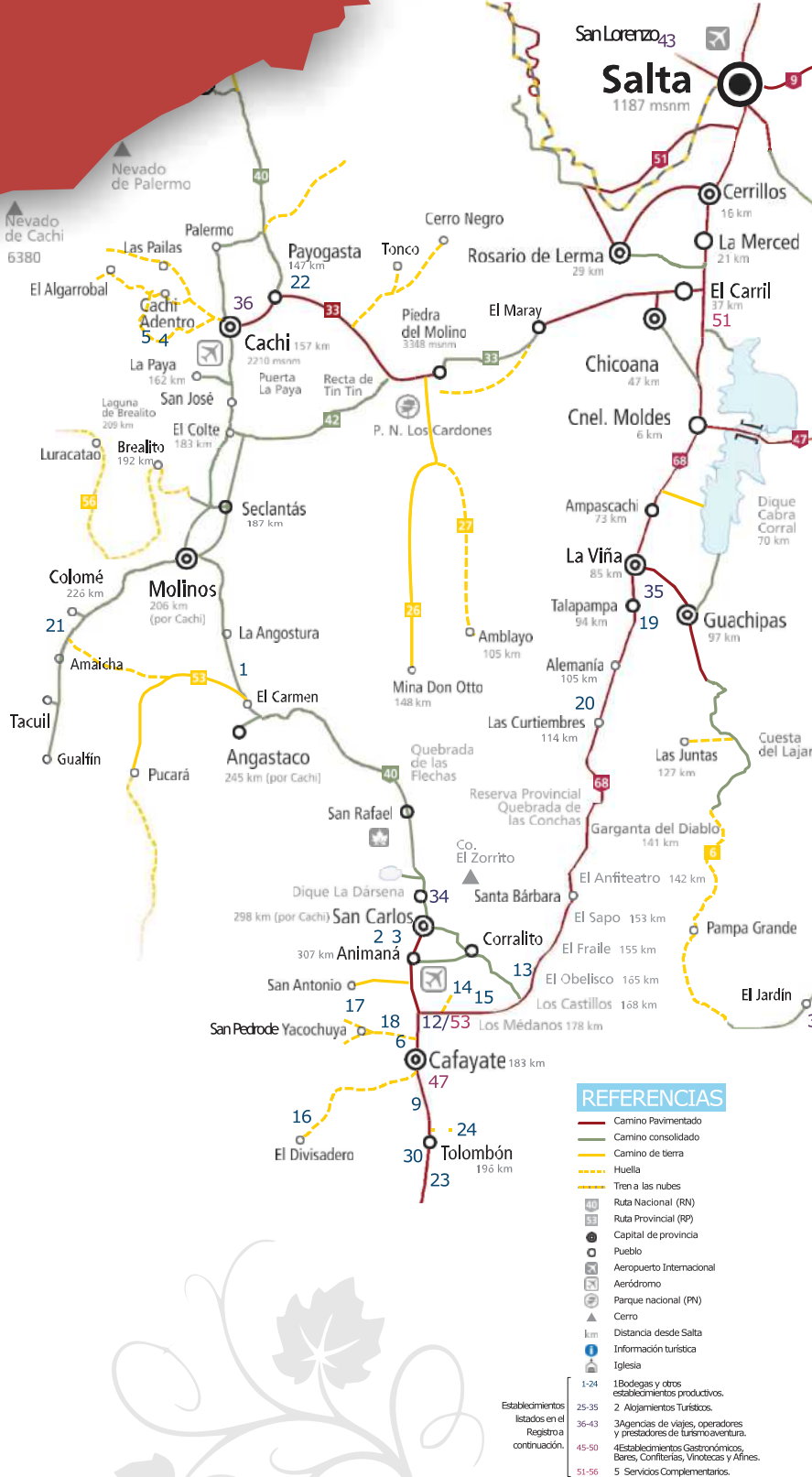


En Salta, el cultivo de la vid fue introducido por los Jesuitas en el siglo XVIII, principalmente en Cafayate. Hoy en día los viñedos se extienden por más de 3.300 hectáreas entre los departamentos de Cafayate, San Carlos, Cachi, Molinos y La Viña.

En los últimos años la industria ha experimentado un gran crecimiento y desarrollo favoreciendo la elaboración de extraordinarios vinos de calidad, reconocidos en los mercados y concursos internacionales. La calidad y particularidad de los vinos salteños de altura son el resultado de la combinación de las condiciones privilegiadas del terruño y de la innovación tecnológica, sumadas a la dedicación y el conocimiento de los productores.

En la actualidad se exportan desde la provincia de Salta 1.200.000 botellas de vinos premium a 30 países de todo el mundo por lo que actualmente Salta es uno de los destinos preferidos de Argentina en enoturismo.

Modernas bodegas equipadas con nueva tecnología han incorporado nuevos servicios para los turistas, que varían desde las tradicionales visitas guiadas por las plantas de producción y los viñedos hasta alojamiento en estancias con un muy alto nivel de servicios. Se destaca también en esta ruta el Museo de la Vid y el Vino en Cafayate y la presencia de Bodegas de Vinos Artesanales que le otorgan un plus al sabor del Valle.





Características del Malbec

- Es la cepa emblemática de Argentina.
- Es reconocido y valorado mundialmente por sus características únicas y su gran calidad que alcanzó en los suelos argentinos.



COLOR: es muy intenso, con tonalidades violetas, azuladas, incluso puede llegar a parecer casi negro. Durante los dos primeros años estos colores están definidos por el rojo cereza o rojo guinda, luego se vislumbran matices bordó.



AROMA: son florales y frutales (florales, como violetas y frutas como ciruelas, pasas de uvas, almendras y frutos secos). Dentro de los aromas principales podremos encontrar guindas, ciruelas, café, chocolate, cuero, trufa, vainilla, uvas pasas, entre otros. La vainilla aparece cuando pasa por barricas de roble, también se destacan la pimienta y canela.



SABOR: los vinos malbec son cálidos, suaves y con taninos dulces muy agradables. A la boca pueden apreciarse sabores a mermelada de ciruela, dulce de guinda, chocolate, frutas secas, vainilla y gustos balsámicos. Suele haber notas herbáceas cuando el cepaje no es cosechado en su óptima maduración lo que suele determinar un gusto amargo. Cuando se añeja en botella aparece el tabaco, la pimienta, canela o cuero.



Maridajes



El Malbec es ideal para acompañar:

Carnes rojas | Pastas con salsa de tomate

Carnes a la parrilla | Quesos duros

Servicio del vino



La temperatura de servicio de un malbec, la cual le permite al vino exponerse delante de nosotros destacando sus aromas y sabores, ronda entre los 16° a 18°, para un vino joven y entre los 18°-20°, para un vino de guarda.

Para un malbec de guarda se recomienda usar decantador, más o menos una hora antes de beberlo.





Cómo catar un vino de altura en 3 sencillos pasos

Para catar un vino de manera exitosa, existe un procedimiento que tiene un orden y nunca debe alterarse: primero con los ojos, prestando atención al aspecto visual del vino; segundo, con la nariz, para apreciar el aroma. Finalmente con la boca, para apreciar sensaciones.



Aspecto visual: primero mirar el vino con una leve inclinación de la copa lo que nos permite apreciar el color, el brillo, restos de borra, etc.



Aroma: sentir el aroma del vino en la copa y luego agitarlo con movimientos circulares para liberar los componentes aromáticos.



En la boca: ingerir una pequeña muestra y mover el vino en la boca para cubrir la lengua, paladar y mejillas. Detectar los sabores (ácido, amargo, dulce). Por último, con los labios ligeramente abiertos aspirar aire por la boca y mantener un rato al vino en la cavidad bucal, lo que permitirá sentir todos sus aromas.



Ministerio de
Turismo y Deportes
Gobierno de Salta