

INSIGNIAS AMERICANAS

Cuando pensamos en algunos países que conforman esta parte del mundo, los amantes de la buena comida y las buenas cosechas inmediatamente los asociamos con su vino y la uva que los representa. Aquí, una selección para calmar el antojo.

Por Edgardo Schiller



MÉXICO

CASTA TINTA MOURVÈDRE

Pese a que México no tiene una uva que lo identifica, las del sur de Francia son las que mejor se expresan en estas tierras. Y de entre todas, destaca la mourvèdre, también llamada monastrell. Para la realización de esta etiqueta sólo se utiliza el "vino flor", el que se obtiene sin pensar o con una prensa muy suave para así obtener la mejor calidad del caldo. Luego pasa por barrica húngara durante 12 meses, aproximadamente, y un reposo de año y medio en la botella. Claudia Horta y Sergio Castañeda son los propietarios de la Bodega Casta de Vinos—ella *sommelier* y él *winemaker*—, localizada en el Valle de Guadalupe. Cabe señalar que este vino ha obtenido más de 91 puntos en la Guía Peñín en los recientes tres años. Ideal para comer con un rib-eye con champiñones al vino tinto. Sólo se producen 150 cajas.

ESTADOS UNIDOS

EISELE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON

Podríamos decir que la cabernet es la uva insignia de Estados Unidos; aunque hay otras que compiten por el reinado, como la pinot noir o la zinfandel. Este vino orgánico y biodinámico pertenece a la Bodega Araujo Estate Wines, ubicada en Napa Valley, California. El viñedo de Eisele está catalogado como el mejor de la bodega, plantado con uvas cabernet sauvignon cosechadas a mano, que reflejan en boca taninos marcados, pero pulidos y prolongados por su carácter mineral. Se trata de un vino que sale al mercado mediante subasta y tiene una lista de espera de cinco años aproximadamente. Disfrútalo con un chuletón de venado con salsa de frutos rojos.

ARGENTINA

COBOS MALBEC

Argentina es territorio de la uva malbec, una insignia de su gastronomía junto con las empanadas y el asado. Cobos es una de las bodegas que se instalaron en la nación a principios de los años 90, de la mano de Paul Hobbs, enólogo visionario y uno de los responsables de poner los malbec argentinos en el mapa. Su estilo es norteamericano, pero con raíces argentinas, lo que da como resultado un vino carnoso, frutal, corpulento y muy elegante. Sus vides tienen más de 80 años y el vino pasa 17 meses en barricas de roble francés. Perfecto para maridar con un cordero al asado.



CHILE

VIK

La carmenere es la uva estrella en Chile. Hay muy buenos vinos elaborados 100 por ciento con ella, pero, como todo vino *top*, suele utilizarse como parte de una mezcla. Vik es elaborado por un enólogo franco-chileno llamado Patrick Valette con una mezcla de cabernet, carmenere, merlot y syrah, que pasa 23 meses en barricas de roble francés. Se trata de un vino de estilo Bordeaux, por su elegancia y boca semi-ligera, aunque con la explosión de fruta producida por la carmenere. Ideal para maridar con un guiso de res *bourguignon* y pasta *pappardelle*.

URUGUAY

ESTANCIA LA CRUZ JANO TANNAT

Uruguay es tierra de la uva tannat. La bodega se fundó en 1887 y sus viñedos son de esa época, cepas centenarias que elaboran este tannat de la mano de la enóloga Estela De Frutos. El vino no tiene paso por barricas, pero descansa en la botella más de cuatro años antes de salir al mercado. Al ser los viñedos tan antiguos, la producción es muy baja, alcanzando apenas las 2 mil botellas. Perfecto para acompañar con un lechón al horno de barro.

En México, las cepas más consumidas son la tempranillo y la grenache, pero la mourvèdre se expresa de una manera simplemente magistral.