

15/04/2018 - 00:00 | Clarin.com | Economía | Economía

Industria vitivinícola

El malbec cumple 165 años y cada día esta mejor

Insignia. Es la cepa nacional y la que permitió el despegue de la industria vitivinícola. De origen europeo, encontró aquí su lugar en el mundo.



El Malbec le cambió la cara a la vitivinicultura argentina y le entregó al mundo un vino de características excepcionales.



Oscar Martínez



Seguramente que Michel Aimé Pouget, nunca soñó que 165 años después, una de las “francesas” que trajo para mejorar la vitivinicultura local se convertiría, por la alquimia del sol, agua, altura y trabajo humano, en uno de los vinos más destacados del mundo: el malbec argentino.

Aquel agrónomo francés contratado por Domingo Faustino Sarmiento se hizo cargo de la Quinta Agronómica de Mendoza creada por una ley presentada el 17 de abril de 1853, fecha que desde hace siete años es sinónimo de festejo en la Argentina y en el mundo.

Mirá también

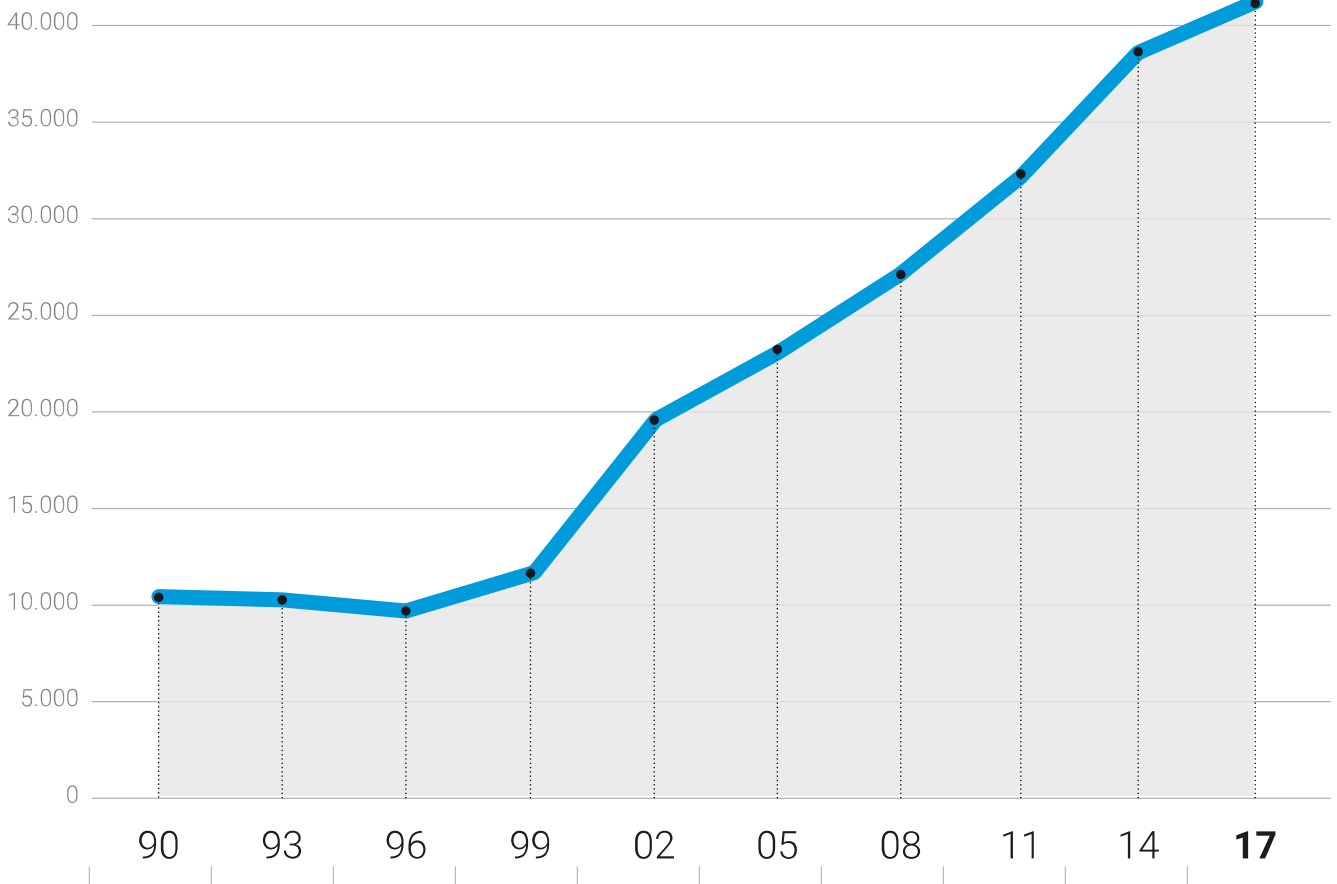
[Día del Malbec: los vinos argentinos mejor puntuados en uno de los rankings más importantes](#)

Por el incremento en la superficie implantada en los últimos años, actualmente se cultivan 41.301 hectáreas de malbec, algo así como el 18,7 % de la superficie vitícola del país.

La explosión del malbec

EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE CULTIVADA

» En hectáreas (Período 1990 - 2017)



Fuente BODEGAS DE ARGENTINA SOBRE LA BASE DE DATOS DEL INST. NAC. DE VITIVINICULTURA CLARÍN

El primer viñedo exclusivo de malbec argentino estuvo en Salta en 1889 y fue recién en el año 1900 cuando aparece el registro de 45 hectáreas implantadas con malbec en Mendoza, según los registros del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Diez años después se produce un salto con 239 hectáreas en Mendoza, pero recién a partir de los 60 comienzan a poblarse los viñedos de todas las provincias con la cepa insignia.

“El malbec fue la chispa de la revolución en la vitivinicultura argentina. Nos permitió cambiar todo, incluso el tipo de vino que hacíamos. Por primera vez teníamos un vino con identidad propia, único en el mundo. Con el malbec nació la revolución en el mundo del vino y de su mano

colocamos a la vitivinicultura argentina en el mundo por primera vez en nuestra historia”, destacó Walter Bressia, bodeguero y presidente de Bodegas de Argentina (BdeA).

En la década del 90, el malbec llegó a su mínima extensión. Comenzó a recuperar superficie a partir del 2000, cuando fructificaron los intentos de un grupo de productores y enólogos para “refinarlo” y conseguir vinos inéditos en el mundo por la variedad y de alta calidad. Eso explica por qué desde el cambio de milenio, la superficie con malbec se ha incrementado en 152 %.

Para Angel Leotta, productor y titular de la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), “el malbec es la variedad emblema dentro de los tintos. Cuando salimos al exterior, siempre nos preguntan por la cepa y es lo que nos hace conocidos en el resto del mundo. El “descubrimiento” del malbec es uno de los factores que inició el cambio en nuestros vinos y fue, lo que nos impulsó a buscar más y mejores opciones para los blancos, el jugo de uva e incluso para las pasas. Las bodegas se tecnificaron y mejoraron las variedades, y hoy seguimos experimentando y probando”.

Desde Wines Of Argentina (WOFA), el organismo que promociona el vino argentino por el mundo, su flamante presidente reelecto, Alberto Arizu, de Luigi Bosca, sostiene que “el malbec significa la salida de la Argentina al mundo con un producto de alta calidad. Ningún país pudo capitalizar un vino en particular, nosotros lo hicimos con el malbec. Si bien tenemos condiciones extraordinarias para cualquier variedad, el malbec debería ser nuestra especialidad, en el negocio global del vino eso paga”. Y tanto que WOFA tiene previsto realizar 115 eventos en 60 países y 100 ciudades, sin contabilizar las acciones en Argentina.

“ Los cambios en los hábitos del consumo, la apertura al mercado internacional junto la calidad del vino obtenido hicieron del malbec la cepa más reconocida en la Argentina vitivinícola renovada”, explica un reciente informe de Bodegas de Argentina realizado por la ingeniera agrónoma Laura Alturria.

Números y palabras La producción de malbec representa entre 12% a 14% aproximadamente de la producción total de uvas en la Argentina. Hasta el 2015, la cosecha de Malbec se incrementó, alcanzando los 3.100.000 quintales (un quintal equivale a 100 kilos). Durante 2016 y 2017, debido a muy malas condiciones climáticas, ese valor disminuyó un promedio de 2.300.000 quintales. Aunque se espera que en los próximos años, en función de la superficie implantada, se estabilice en torno de los 3.300.000 quintales aproximadamente. Comercialización de vinos: En el mercado interno, el malbec con denominación varietal representó el año pasado el 38% del vino vendido. Sumando los productos de corte (o blend) con malbec, el porcentaje llega al 41%.

Respecto de las exportaciones, el 56% del total comercializado es malbec, lo que significa US\$508,189 millones. El 94% de ese total se despachó en forma “pura” y el resto a cortes con otras variedades. El 85% de ese malbec exclusivo se exporta fraccionado y Estados Unidos es el principal destino de la variedad, seguido por Canadá, Brasil y Alemania. Al considerar el malbec con cortes, el principal destino es Reino Unido, seguido de Canadá, Brasil y China.

Para Matías Prezioso, presidente de la Asociación Argentina de Sommeliers (AAS), “muchos de nosotros estamos en esta profesión por el malbec. Personalmente tengo una cuestión sentimental por el varietal. El mayor diferencial del malbec argentino es que es la variedad más plantada de la que salen los mejores vinos. Tenemos cantidad y calidad en una sola cepa y eso sucede solamente en la Argentina con el malbec”.

Mirá también

[Día Mundial del Malbec: 10 fans extranjeros cuentan por qué lo prefieren argentino](#)

Para Rafael Squassini, director de Bodegas Dante Robino, “el malbec es el corazón de nuestra vitivinicultura y la carta de presentación en el exterior. Es el mejor malbec del mundo y el mejor argumento para mostrarnos como una verdadera región con más variedades”.

“Los productos insignia de la mayoría de las bodegas son malbec y es lo que permite entrar en cualquier mercado. Es nuestra marca país y lo primero que nos piden cuando salimos a vender al exterior”, explicó Nicolás Gans, gerente general de Finca Los Maza.

Para el chef mandocino Lucas Bustos, “el malbec también funciona como parte de nuestros platos. Puede aportar frescura a carnes enmarinadas o aportar sabores profundos a carnes rojas o en reducciones de platos con salsas más densas. Aportó flexibilidad y posibilidades en la gastronomía, ya que puede utilizarse en frutas, pastas y hasta pesados grasos”.

Será, pues, hora de brindar por un cumpleaños que hace feliz a todos.