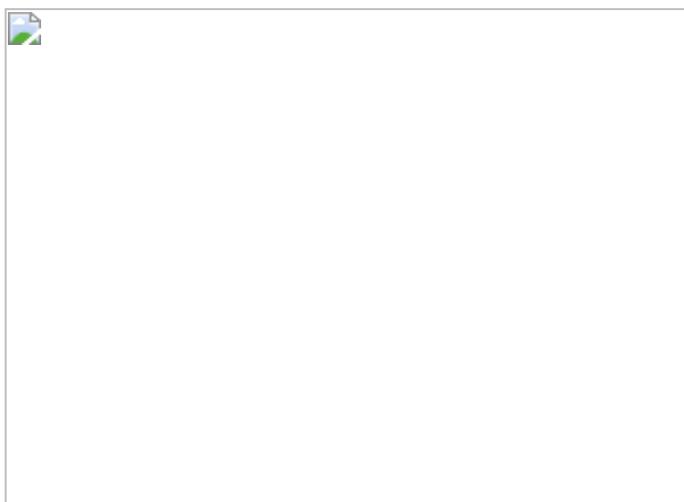


En Francia, Cot o Auxerrois. En Argentina, Malbec



Silvia Paladino

Si bien la introducción del cultivo de la vid en Mendoza se produjo durante la colonización, la llegada de la variedad Malbec ocurrió mucho después, cuando Pedro Pascual Segura gobernaba la provincia. El 17 de abril de 1853 se presentó un proyecto ante la Legislatura Provincial, con el objetivo 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.

Domingo Faustino Sarmiento, que según sus palabras, "no fue del todo extraño a la fundación de la Quinta Normal de Agricultura en Chile", inspiró a los gobernantes mendocinos de la época a crear una quinta semejante, de este lado de la Cordillera de los Andes. En su libro "El carapachay", establece que si bien no compartía las ideas políticas del gobernador Segura, valoraba la creación de una Quinta Normal como parte de su obra de gobierno. La organización de esta Quinta fue encomendada a Michel Aimé Pouget, quien llegó a Mendoza, proveniente de Chile; Pouget introdujo varias cepas, entre ellas Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Semillón.

La cultivar Malbec es originaria de Bordeaux (Suroeste de Francia), específicamente de Cahors, donde se la conoce con el nombre de Cot o Auxerrois. Esta zona comprende unas 4400 hectáreas de vid, actualmente. La epidemia de filoxera, que atacó los viñedos de Cahors alrededor de 1877, causó la destrucción de esta zona vitivinícola. En 1956 una helada destruyó buena parte del Malbec que aún se cultivaba, y al replantar se empleó Cabernet Sauvignon. Por estos motivos, esta cultivar perdió importancia en esta zona.

En Argentina, el Malbec se adaptó muy bien, especialmente en Mendoza, donde se la conocía como "uva francesa", aunque bajo esta denominación también estaban las cultivares Tannat y Merlot. Este calificativo se usó para indicar la diferencia de origen con las uvas denominadas criollas, tales como Cereza, Criolla Chica, Criolla Grande, cuya calidad enológica era menor.

En 1899, los empresarios vitícolas Ángel Ceretti (italiano), Carlos Delaballe y Teodoro Pouget (franceses) anunciaban la venta de barbechos de las variedades Malbec, Cabernet, Semillón Blanco y Pinot. En 1911, el bodeguero italiano Ángel Furlotti, de Luján de Cuyo, ofrecía a la venta dos millones de barbechos de las variedades Verdot, Malbec y Cabernet. Simultáneamente un viticultor de origen francés, Arturo Cousillán, ofertaba: "Dos millones de barbechos bien seleccionados y de primera variedad, de mi barbechal de Alto Verde [San Martín], Sanjuanino, Criollo, Torrontés, Barbera italiano, Moscatel rosado, Malbec y Verdot, de uno y dos años." (Rodríguez Vázquez, 2011).

Leopoldo Suárez, en 1912, citaba que el Malbec fue la primera variedad francesa introducida en Argentina. La viña más antigua existía en Panquehua en la propiedad de Carlos González y había sido plantada en 1861. Mencionaba que las primeras plantas fueron introducidas de Chile y que tal vez pertenecieron a la colección que el gobierno de ese país adquirió en Francia en 1850. Aunque no indicaba la superficie total cultivada con vides en Mendoza, señalaba que el 80% de la superficie estaba ocupado por Malbec.

La superficie cultivada con Malbec llegó a 58.600 hectáreas en 1962, sobre un total de 259.800 ha de vides. La mínima superficie implantada con esta cultivar se registró en el año 1995 con 9.746 ha. En el año 2014 existían 38.846 ha cultivadas (INV).

El vino tinto Malbec ha sido caracterizado por los distintos autores, a lo largo del tiempo. Para Suárez (1912) el Malbec proporciona vinos alcohólicos, deficientes en acidez (cuando no se ha procedido a corregirla), de bastante extracto, mayormente si proviene de terrenos pedregosos y poco



fértiles, donde resulta sumamente rico en materia colorante y de muy buen bouquet. En terrenos profundos, disminuye el extracto y se empobrece en taninos. Vega, Alcalde y Cinta (1962) lo describen como un vino de excelente calidad y buen color, aunque algo bajo de acidez total. Para Alcalde (1989) se trata de un vino de perfume característico y de intenso color, utilizado en gran parte como caldo de corte, aunque se le criticaba su escasa producción. Alcalde y Rodríguez (2001) señalan que es un vino de color intenso con matices violetas, con aromas a ciruela, frutos rojos, anís. Catania y Avagnina (2010) establecen que el vino Malbec posee intensos aromas a frutas rojas, pimienta negra, taninos muy suaves producto de maduraciones lentas en otoños frescos y prolongados; citan que en zonas frescas aparecen aromas de violetas.

En las distintas etapas de la vitivinicultura Argentina, se ha criticado este cepaje por su baja acidez (1912, 1962) o por su escasa producción (1989), características que se le han perdonado en la actualidad, ya que ahora interesa más la calidad de la producción que la cantidad, y es posible corregir la acidez. En 1989 se valoraba la intensidad del color de estos vinos, ya que permitían efectuar cortes para mejorar las características cromáticas de los vinos elaborados con uvas criollas.

La cultivar Malbec tiene un ciclo vegetativo de mediana duración y es poco plástica. Esto significa que es exigente en cuanto a las condiciones ecológicas y de manejo. Sus buenas características enológicas no aparecen con la misma intensidad en todas las zonas donde se cultiva. Necesita noches frescas, ya que cuando la temperatura nocturna es muy elevada, disminuyen la intensidad colorante y la concentración de polifenoles totales. En consecuencia, la calidad de los vinos es menor (Alcalde y Rodríguez, 2001).

Los vinos Malbec que se obtienen en Mendoza y en Cahors son diferentes, ya que las dos zonas son muy diversas. En Cahors la precipitación es mayor que en Mendoza; la altitud sobre el nivel del mar, la temperatura media y la insolación son menores. El cultivo se realiza en secano. En Mendoza, los suelos son esqueléticos, con escasísima materia orgánica; los cultivos son irrigados y la filoxera no representa un problema grave, la luz solar es intensa. Dado que la fertilidad de las yemas de la vid depende de la insolación (Vine y col., 1999), Malbec produce más fruta en las zonas más luminosas, de modo que es más productivo en Mendoza que en Cahors, debido a su mejor adaptación.



Los otoños largos y secos permiten una maduración completa. La altitud sobre el nivel del mar y la radiación solar intensa, con muy pocos días nublados, obligan a la planta a defenderse de la oxidación provocada por los radicales libres. Por ello estas uvas sintetizan polifenoles, que actúan como barrera protectora contra la luz solar. La piel de los granos se vuelve más gruesa. En consecuencia,

estos racimos originarán vinos de color intenso, de aroma frutal, untuosos, concentrados, de buen volumen en boca.

Debido a estas características que le han brindado una especial tipicidad, la variedad Malbec se identifica como sinónimo de los vinos tintos argentinos en la actualidad.

Bibliografía consultada

Alcalde, Alberto J. Cultivares vitícolas argentinas. 1989. Asociación Cooperadora de la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza INTA.

Alcalde, Alberto; José Rodríguez. Bodegas de Argentina, Edición Internacional, 2001. p. 26 a 35.

Catania, Carlos; Avagnina, Sílvia. La Interpretación Sensorial del Vino. 2010. Editorial Caviar Bleu. INTA, Mendoza, Argentina.

Instituto Nacional de Vitivinicultura, Estadísticas, 2015.

Lacoste, Pablo. Historia del Malbec, cepa insignia de Argentina. Wines of Argentina www.winesofargentina.com Paseo Sarmiento 212, 2° piso, Mendoza, Argentina.

Lacoste, Pablo. El Malbec de Francia: la Denominación de Origen Controlada "Cahors". Historia y perspectivas. IDESIA (Chile) Diciembre 2014- Enero-Febrero de 2015. Volumen 33, N°1, p. 113-124.

Maurín Navarro, Emilio. Contribución al estudio de la Historia Vitivinícola Argentina. 1967. Edición del Instituto Nacional de Vitivinicultura. 1967. p. 108-110.

Rodríguez Vázquez, Florencia. Los procesos de cambio técnico en la viticultura de Mendoza, Argentina: de la imitación extranjera a la adaptación local, 1890-1920. Naveg@mérica. Revista electrónica de la Asociación Española de Americanistas [en línea]. 2011. Disponible en: . [Consulta: 7 de abril de 2015]. ISSN 1989-211X.

Sarmiento, Domingo Faustino. El carapachay. Tomo XXVI Obras Completas. El camino del Lacio. Ed. La Facultad, Augusto Belín Sarmiento. 1913. Recopilación de artículos publicados en el Diario El Nacional entre 1855 y 1885.

Suárez, Leopoldo. Contribución a los estudios ampelográficos en la provincia de Mendoza. Imprenta y Librería Nacional de A. González. 1912.

Vega, José; Alcalde, Alberto; Cinta, Wigberto. Variedades de vid que se cultivan en la región de Cuyo. Colección agropecuaria del INTA, Buenos Aires, 1962.

Vine. R.; Harkness, E.; Browning, T.; Wagner, C. Winemaking, from grape growing to marketplace. 1999. Chapman & Hall. Aspen publication, Maryland, USA. p. 60.

Zuluaga, Pedro A.; Zuluaga, Enrique M.; Lumelli, J.; De La Iglesia, Francisco J. Ecología de la vid en la República Argentina. Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias, Boletín Especial, Instituto de Viticultura. 1971.

Viticultura (/index.php?option=com_tags&view=tag&id=21-viticultura&Itemid=130)