



## **GRACIAS A LA VIDA – UN SUEÑO HECHO REALIDAD PARA EMERSON DE ALMEIDA**

No existe nada más motivante y gratificante que ser parte de un sueño hecho realidad...es la opinión de Mariana Onofri sobre el proyecto “Gracias A La Vida” en el cual formó parte del equipo de enología. A continuación, algunas de sus consideraciones en cuanto al lanzamiento del vino. Cuatro años atrás, Emerson de Almeida, creador de la prestigiosa ‘Fundação Dom Cabral’ Business School en Brasil y su amigo y colega, Luiz Eduardo Henriques, emprendieron un viaje en busca de una pasión: el vino.



Recuerdo la primera degustación con Emerson, Luiz y nuestro Jefe de Enología, Pablo Martorell, en la que se debía decidir el estilo de los vinos que los dueños deseaban. Fue sencillo llegar a la conclusión de hacer un Malbec del Valle de Uco inspirado en el vino de Pablo, Tierra de Dioses. Esa inspiración tomó forma y se hizo realidad - así nació Gracias A La Vida.

El nombre del vino proviene de una canción de Mercedes Sosa. En su lanzamiento en Belo Horizonte, escuchamos la canción mientras degustamos las primeras dos añadas, lo que nos permitió saborear una experiencia sensorial. También, llevamos a cabo una degustación comparativa de las dos añadas que reveló la expresión del terroir. Aquí, comparto mi impresión de cada añada:

Gracias A La Vida 2011 - 100% Malbec

Las uvas poseen un equilibrio envidiable. El 2011 fue un año que aportó gran estructura tánica con mucha complejidad y potencial de guarda. El vino tiene un añejamiento de 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

Gracias A La Vida 2012 – 100% Malbec

Fue elaborado con un estilo similar al del 2011, también un 100% Malbec y con 22 meses en barricas nuevas de roble francés. La diferencia principal es que el 2012 produjo levemente menos taninos, pero con mucha expresión frutal, resultando en un vino complejo, elegante y accesible.

Su nombre lo dice todo, Gracias A La Vida es más que un vino...es un sueño hecho realidad.

Para más información sobre los vinos y su venta visite:  
[www.graciaslavid.com](http://www.graciaslavid.com)

### **NUESTRA OCTAVA PLANTACION**

El equipo se tomó un día en los viñedos para celebrar la octava plantación en The Vines. Relajados y con cerveza en mano, plantaron vides y disfrutaron de este día especial. Compartimos con ustedes algunas fotos del evento.





## **VINO ARGENTINO SE EXPANDE NUEVAMENTE EN EEUU**

Luego de un leve declive en 2012, los vinos argentinos se recuperaron el año pasado con un incremento del 5% en envíos de vino embotellado, un total de 6,1 millones de cajas, según Impact Databank. Con foco en el varietal insignia del país, el Malbec, los grandes distribuidores como E&J Gallo de Alamos y The Wine Group de Trapiche siguen disfrutando del éxito, revelando un crecimiento de dos dígitos y habiendo sido reconocidos por la revista Impact con el premio “Hot Brand”. Hoy en día, son cada vez más los productores argentinos que hacen sentir su presencia.

<http://www.shankennewsdaily.com/index.php/2014/09/25/10728/argentine-wines-enjoy-strong-presence-on-impacts-latest-hot-prospects-list>

## **THE VINES GANA EL ORO EN BEST OF WINE TOURISM**

Felicitamos al equipo del resort por haber ganado el oro en los Best of Wine Tourism 2015 que organizan las Great Wine Capitals. El siguiente paso es la competencia internacional que se llevará a cabo en Mendoza en noviembre, ¡A cruzar los dedos!

En este link encuentre la lista de ganadores:

<http://www.winesur.com/news/the-winners-of-the-best-of-mendozas-wine-tourism-2015>. ¡Estamos en muy buena compañía!

## **EL NUEVO LIBRO DE COCINA DE FRANCIS MALLMANN ARDE**

Nuestro amigo y Chef Francis Mallmann acaba de lanzar su último libro. En estos días, busca hacer su propia versión de "Burning Man" llevando sus técnicas de gira mientras publicita su libro, titulado acertadamente "On Fire" (En Llamas).

Nos sentimos honrados que la primer foto del libro sea de nuestro viñedo, y que algunas fotos de Michael, de eventos en EEUU y platos de Siete Fuegos, hayan sido seleccionadas.

A continuación, un fragmento de la crítica de *The Tasting Table*, mientras esperamos el pronto lanzamiento en español y portugués:

*Francis Mallmann, un viejo sabio de la Patagonia, errante Chef argentino de cabeza plateada y santo patrón de los fuegos culinarios, se encuentra en el jardín de mi casa en Brooklyn, catalogando algunos objetos que podrían ser útiles para abordar las técnicas descritas en su nuevo libro, Mallmann On Fire.*

*"No hace falta una parrilla grande y ostentosa o una superficie extensa para hacer un fuego del tamaño de un hombre para cocinar con el espíritu del libro," remarcó Francis. Y afirma que el 80% de las recetas en el libro se pueden hacer en el horno o en una plancha con los mismos resultados.*

*Lo que sí se necesita es tiempo. Cocinar al fuego de madera o carbón no es lo mismo que cocinar pechugas de pollo deshuesadas en una plancha en unahornalla. Es un proceso elemental que retribuye el esfuerzo con sabor.*

Los esperamos pronto en Siete Fuegos para que experimente en carne propia los fuegos de Francis.

## **JAMES SUCKLING PUNTÚA VINOS RECUERDO**

James Suckling es uno de los críticos de vino más influyentes de la actualidad. Sus opiniones son leídas y respetadas por amantes del vino, coleccionistas y el negocio del vino a nivel mundial. Hoy es el editor de Asia Tatler y sus nueve revistas de lujo de la región, entre ellas Hong Kong Tatler, China Tatler, Singapore Tatler y Thailand Tatler. Es un honor que haya otorgado puntajes altos a nuestros vinos Recuerdo.

Felicitaciones a Santiago Achaval, Pablo Martorell, Mariana Onofri y al

equipo de enología por este maravilloso logro.  
Los puntajes:

Recuerdo Malbec Aliado 2011  
Valle de Uco, Mendoza, Argentina  
Puntaje: 93

Notas de cata: Fabulosos aromas a moras, zarzamoras y madera de caoba nos conducen a un cuerpo sustancioso, con taninos ultra sedosos y un retrogusto a chocolate negro, carne ahumada y bayas. Esto demuestra complejidad y elegancia. Elaborado por el enólogo Pablo Martorell con el apoyo de Santiago Achával para The Vines of Mendoza. Beber ahora o guardar.

Recuerdo Malbec 2012  
Valle De Uco, Mendoza, Argentina  
Puntaje: 91

Notas de cata: Aromas a frutos del bosque maduros, corteza de árbol y granos de café que concluyen en un cuerpo estructurado, taninos suaves y un final frutado y jugoso. Después de su sabor frutado le siguen agradables sabores a pimienta negra y especias. Un vino tinto delicioso para beber ahora.

Recuerdo Torrontés 2013  
La Rioja, Argentina  
Puntaje: 90

Notas de cata: Un blanco con un carácter casi de semillón, limón y manzana. Aromas y sabores a lima y a sal. De cuerpo sustancioso, acidez brillante y un final picante. Delicioso para beber ahora.

### **EXITOSA CONFERENCIA EN NUEVA YORK**

Más de 50 propietarios de viñedos asistieron a la segunda Conferencia Anual de Propietarios Americanos que se realizó del 10 al 13 de septiembre en Nueva York. Entre los momentos más destacados de la conferencia incluimos la degustación comparativa de vinos argentinos, francés, italianos y californianos, la sesión sobre plantación en desarrollo y planes de producción, el panel de prensa con reconocidos periodistas del vino y la discusión sobre la situación económica y política de la Argentina. Aunque no fue todo trabajo; también se realizó una degustación vertical de los vinos Recuerdo y se degustaron 14 vinos de diferentes dueños.



**¡LOS ESPERAMOS EN NUESTRO PRONTO ENCUENTRO EN BRASIL!**

### **PRIMERA CONFERENCIA DE PROPIETARIOS EN BRASIL**

Del 6 al 9 de noviembre nos reuniremos con nuestros propietarios de viñedos de esta parte del mundo en la ciudad de Nova Lima, Belo Horizonte, para realizar por primera vez un encuentro en Brasil y abordar juntos distintos temas de interés para todos, contarles los próximos pasos de The Vines of Mendoza y compartir nuevamente una copa de vino!

Estos son algunos de los temas que abordaremos:

- Entendiendo el mercado y los canales de venta de vinos en Brasil.
- Estructura tributaria brasilera y regularización en el marco de la exportación de vinos a Brasil
- Vinificación, calidad e mantenimiento de viñedos

También tendremos degustaciones especiales junto a Mariana Onofri, nuestra directora de vinos, Pablo Martorell nuestro enólogo y Santiago Achával.

Todavía está a tiempo de sumarse, para registrarse u obtener más información, por favor escriba a [soledad@vinesofmendoza.com](mailto:soledad@vinesofmendoza.com).

## **VINOS SUPREMOS: VINOS ARGENTINOS AL DESNUDO: LA TENDENCIA SE ALEJA DEL ROBLE**

Siendo del Nuevo Mundo, los vinos argentinos generalmente tienen una buena dosis de roble nuevo, ya sea americano o francés. De hecho, los consumidores de vino de todo el mundo ven al Malbec como un vino jugoso, maderoso y de cuerpo que puede reemplazar al Cabernet californiano. De todos modos, hay una tendencia a nivel mundial que se aleja de los vinos cargados de madera y se acerca a los vinos con una madera en equilibrio con la fruta y la acidez, o absolutamente sin madera.

La mayoría de los enólogos argentinos sostienen que el Malbec se da mejor cuando tiene un añejamiento de por lo menos un año en barrica de roble, lo que puede ser cierto en el caso de los vinos reserva o en vinos pensados para guardas más extensas. Para estos, el roble nuevo puede ser una herramienta valiosa, pero un buen enólogo busca evitar cubrir la personalidad del vino y su expresión de terroir con los sabores dominantes del roble. El uso excesivo de roble puede también reducir la versatilidad de maridaje ya que los sabores dominantes de la madera pueden eclipsar los del plato que acompaña.

De cualquier forma, la clave en la elaboración de vinos es el equilibrio, y existen dos formas de conseguirlo: añejar el vino en barricas de roble que ya hayan sido usadas para añejamiento de vino, o no usar roble y añejar el vino en tanques de acero inoxidable o en las tradicionales piletas de cemento muy comunes en Argentina años atrás. Esta es también una opción más económica que las barricas de roble nuevas, cuyo precio ha incrementado en los últimos años. Quizás, ahorrar en costos es el incentivo principal para hacer vinos sin madera, pero nos gusta pensar que los enólogos progresistas también están experimentando usar poco o nada de roble para ver que pueden hacer las uvas de alta calidad por su cuenta, “sin maquillaje”. Muchos de estos enólogos han hecho por menos un cuvee sin madera, para consumir joven y fresco. Incluso el Chardonnay, una uva conocida por sus sabores a manteca y madera, está siendo exitosamente tratada sin roble.

A continuación, lo llevamos por el camino de los vinos “desnudos” y le sugerimos cinco vinos que les va bastante bien sin roble.

Zolo Unoaked Chardonnay 2013 (Agrelo & Tupungato, Mendoza):

Mientras muchos vinos blancos no se añejan en roble, el Chardonnay es una variedad conocida por exhibir sabor a palomitas de maíz con manteca proveniente del roble nuevo, en parte gracias a los Chardonnay californianos que han ganado terreno en los últimos 15 años. Sin embargo, hay un puñado de enólogos argentinos que sostiene que la calidad de la fruta, si es lo suficientemente alta, debe valer por sí misma. Y así lo demuestra el fresco y crujiente Chardonnay de Fincas Patagonias (de la línea Zolo). Sin roble, los aromas y sabores a manzana y pera realmente se hacen sentir. También exhibe sorprendentes notas minerales y tropicales.



Belasco de Baquedano “Rosa de Argentina” Malbec Rosé 2012 (Perdriel, Mendoza):

Aun cuando el Malbec se elabora como Rosé generalmente recibe una cuota de roble. Por lo tanto, es muy refrescante (para la mente y para el paladar) descubrir este Malbec rosado sin madera que lleva el nombre de la flor más elegante, la rosa. Las uvas provienen de viñedos de 104 años de edad y fueron tratadas cuidadosamente para lograr esta belleza de color rojo rubí. Sus aromas y sabores son de cereza, frambuesa madura y frutilla, y su estructura crujiente y falta de roble dan equilibrio a esta fruta intensa volviéndolo un vino refrescante, elegante y un gran compañero de muchas comidas.

Altos las Hormigas Malbec Clásico 2013 (Medrano, Luján de Cuyo, Mendoza):

Altos las Hormigas ha estado a la vanguardia del movimiento que busca resaltar los diferentes terroirs y la personalidad de cada subregión de Mendoza, por lo que no es ninguna sorpresa que su Malbec original (un blend de uvas de diferentes viñedos) es ahora elaborado sin madera. Las uvas son vinificadas por separado y luego se unen para pasar 10 meses en piletas de concreto. Este Malbec de color rojo cereza ofrece aromas de grosellas y moras, con algunas notas ahumadas y a pimienta. En el paladar se muestra ligero y sedoso, con notas a ciruela y buena acidez lo que lo hace un vino ideal para acompañar comidas. Es uno de los vinos de mejor relación precio calidad de Argentina, y lo ha sido por años.

Loca Linda “Sin Ropa” Malbec 2011 (Luján de Cuyo, Mendoza):

Este Malbec nació de la inconformidad con el estilo de muchos Malbecs argentinos: vinos extremadamente maduros con una generosa cuota de roble. Con este Malbec los creadores van en contra de este estilo, ofreciendo pequeñas cantidades de un Malbec de vides añosas, puro y sin adulterar. El vino fue vinificado y añejado en tanques de acero inoxidable, y como dice el enólogo: “Para preservar la frescura y la pureza de los viñedos, este viñedo no tuvo contacto con madera”. Sus sabores vibrantes a ciruela y moras, sus taninos gentiles y suave final hacen de este vino un caso irrefutable de esta filosofía.

Colomé “Auténtico” Malbec 2011 (Cafayate, Salta):

Siempre a la vanguardia de las tendencias mundiales, la Bodega Colomé en Cafayate decidió rendir honor al pasado y a las tradiciones de la vitivinicultura argentina creando una nueva joya para su portfolio. Con el objetivo de capturar la esencia de su origen y específicamente del viñedo de altitud de donde proviene, los enólogos decidieron hacer este sorprendente Malbec de la forma más natural posible, con la mínima intervención. De este modo, el vino no pasó por roble y le aseguramos que no lo lamentarán. El

vino muestra un intenso color violeta con tintes negros, despliega aromas de cereza, moras, higos y especias que conducen a sabores similares. Exhibe gran concentración equilibrada por una acidez nerviosa.

#### THE VINES EN LAS NOTICIAS

Travel & Leisure

[http://www.travelandleisure.com/travel-blog/carry-on/2014/9/19/mendozas-authentic-wine-scene?xid=blog\\_20140921\\_31970656](http://www.travelandleisure.com/travel-blog/carry-on/2014/9/19/mendozas-authentic-wine-scene?xid=blog_20140921_31970656)

Wine Enthusiast

Bringing Home the Mighty Asado

<http://www.winemag.com/Web-2010/Bringing-Home-the-Mighty-Asado/>

#### ARGENTINE WINE NEWS

Vinos argentinos en la lista de Impact “Hot Prospects”

<http://www.winesur.com/es/noticias/vinos-argentinos-en-la-lista-de-impact-hot-prospects>

Una mujer fue elegida como la mejor sommelier de Argentina

<http://www.infobae.com/2014/10/29/1605126-una-mujer-fue-elegida-como-la-mejor-sommelier-argentina>

#### BLOGS

Las Aventuras de Mariana en La Toscana

<http://www.vinesofmendoza.com/blog/2014/august/08/bajo-el-vino-de-la-toscana-%E2%80%93-parte-i-bolqueri/>

Pablo Martorell Shares His Views on How His Wines Fared at Mendoza’s Premium Tasting

<http://www.vinesofmendoza.com/blog/2014/august/27/pablo-martorells-impressive-performance-at-mendozas-premium-tasting/?lang=es>



