

DEVINO



DEVINO

Creada y pensada para disfrutar

Un sin fin de alegrías, un sin fin de tristezas...

Revista DEVINO tuvo la satisfacción, en su primer número, de establecer entre los amigos, clientes y proveedores ese vínculo ameno que genera el compartir la lectura con temas tan simples y cotidianos con respecto a los vinos. Generó espontaneidad, diversidad de temas para charlar, sugerencias para debatir y generó ante todo un vínculo creativo dando fuerzas y optimismo para seguir adelante ante tanto desasosiego que nos muestra el mundo.

Por qué un sin fin de alegrías? Porque en estos tiempos es muy importante establecer diálogos y compartir ideas, no dejar transcurrir nuestra existencia con egoísmos y ostracismo. Revista DEVINO logró, con esfuerzo y el apoyo incondicional de todos los amigos, clientes y proveedores. Además a partir de este número y subsiguientes tendrán notas con las visitas a las bodegas en Mendoza, que realizan Diego Fontan y Noelia Soto, por lo tanto a nuestros lectores les narraremos, a nuestro estilo, el amplio mundo de la vitivinicultura.

Agradecemos la cordialidad, aceptación y disponibilidad que recibimos de todas las bodegas entrevistadas durante la estadía, en la provincia por excelencia del vino. *Todo un sin fin de alegrías.*

Por qué un sin fin de tristezas? Por los que ya no están, por las diferencias sociales, por la falta de creatividad y motivaciones. Debemos con sabiduría tener criterios acertados para sobrellevarlos. *Todo un sin fin de tristezas.*

Director y Editor:
Hugo Fontán

Colaboradores:
Martín Fontán
Diego Fontán
María Noelia Soto
Stella Maris Czerniakiewicz
Soledad Lalli
María Laura García Bordón
Miguel A. Libonati
Chicho Acotación
Juan Pablo Gambetta
Fernando Antelo

Arte de Tapa:
Chicho Acotación

Sección Cocina:
Chef Miguel A. Libonati

Sección Tragos y Cócteles:
Bartender María Laura García Bordón

Sección Cine:
Diego Fontán

Diseño y Armado:
Diego Fontán
María Noelia Soto

Depto Comercial:
Stella Maris Czerniakiewicz

Impreso en:
Imprenta Génesis

Avisos, Notas y Publicaciones:
Vinoteca Devoto (Baiquería 4612)
Tel: 4639 - 5238
Fax / Contestador: 4863 - 7059
Celular: 155 183 - 3699

Email:
vinotecadevoto@fibertel.com.ar
revistadevino@yahoo.com.ar

Distribución:
Producciones Chispita



EN LA TAPA:

El Baldacchino de San Pedro, encargado a Bernini en 1624, junto con la colaboración de su padre, Pietro, y Borromini. Se terminó en 1633, fue un encargo del papa Urbano VIII. Realizado en bronce, es una gran estructura a medio camino entre escultura y arquitectura, utilizando grandes columnas salomónicas de bronce en donde las hojas de vid lo van recubriendo.

Bernini (1598 - 1680) fue arquitecto, escultor y pintor. Junto con Borromini fue el estandarte de la escultura barroca en Italia. En su carrera influyó decisivamente la gran protección que le prestaron los papas Urbano VIII y Alejandro VII.

Se decía que debajo del baldacchino había un cementerio donde había sido enterrado San Pedro. En la época del papa Pío XII, para poder enterrar ahí mismo en el baldacchino al anterior papa, Pío XI, se descubrió un mosaico. Entonces deciden seguir excavando hasta que encuentran el cementerio antiguo, llegando hasta la tumba de San Pedro, que había sido crucificado cabeza abajo por el emperador Nerón, en el circo de Calígula. Tiempo después el emperador Constantino, bautizado por el papa Silvestre, sucesor de San Pedro, decide edificar varios templos cristianos, en especial la Basílica en honor a San Pedro, en el cementerio del monte Vaticano, el lugar donde estaba enterrado.



HISTORIA DEL VINO



Haciendo el Vino

El proceso de cómo hacer vino era muy similar al de las historias Bíblicas y que también se practica actualmente en algunas ocasiones:

Después de que las uvas eran cosechadas, eran pisadas con los pies descalzos. Más tarde se prensaba, y el jugo que salía de la prensa era el llamado **mosto** (*Mustum según los romanos y gleukoj le decían los griegos*) que a veces se lo tomaban así, sin fermentar. También se lo guardaba en jarros sellados con barro, que se sumergían en agua helada por varias semanas, o enterrándolas en arena humedecida. Si el mosto llegaba a ser muy oscuro, se lo clarificaba con vinagre.

El vino mejor logrado, que era ideal para añejarlo (y a su vez era el más caro) se hacía con el llamado **Mustum Lixivium**, que era el mosto extraído antes de que las uvas se machacaran por completo.

Para los vinos de calidad inferior el método era el siguiente: después de que las uvas fueran pisadas y prensadas, toda la masa que quedaba se la apartaba y se le sacaba los hollejos o recubrimiento de las uvas, y de nuevo se lo prensaba. El resultado era el llamado **Mustum Tortivum**. Había un vino de menor calidad a éste, era el llamado **"Vino para las Ancianas"** (!) elaborado como el Mustum Tortivum, pero antes de prensarlo le agregaban bastante agua.

La elaboración de vinos dulces era muy común: había muchos tipos de vinos dulzones en la época del imperio romano: la mayoría se hacían secando las uvas al sol o convirtiéndolas en pasas de uva. El mosto obtenido de estas uvas se vertía en vasijas pequeñas llamadas **dolias**, y se dejaban abiertas durante 3 días.

El proceso de fermentación del mosto se hacía juntándolo en unos jarros gigantes enterrados parcialmente en el suelo, en las bodegas o bóvedas (*vinaria cellae*). Se llenaba esos jarros con todo el mosto posible, y se dejaban al descubierto durante el proceso de fermentación (que duraba alrededor de 9 días). A veces se sellaban los jarros, y luego se abrían cuando el vino necesitaba atención.

Los vinos destinados a ser de gran calidad se retiraban al año y luego se colocaban en ánforas chicas. Se clarificaba el vino y finalmente se lo guardaba en lugares muy distintos a sótanos o bodegas: Un lugar favorito era el cuarto más alto de la casa, donde el vino era añejado por el fuerte calor de un horno, o por el humo que desprendía del mismo. Estas ánforas eran marcadas con el nombre del vino, y el nombre de los cónsules en que ese año fué llenado.

VINO OPIMIANO

Es el vino antiguo con mayor reputación, Fue hecho en el año del consulado de **Opimio**. (121 a.c.)

El clima de esa cosecha fue recordado por los antiguos como muy sereno, y la uva (coctura, como la llamaban) fue muy beneficiada por el sol de ese año. (*Dice Plinio el Viejo que en su época todavía había vino de esa cosecha, de 200 años de antigüedad: su consistencia era parecida a la de la miel cuando se oscurece, y según el gusto de Plinio, demasiado fuerte, áspero y amargo, que sólo diluyéndolo con agua se podía llegar a tomar*)

La medida de miel que a veces contenía el vino Opimiano, le daba un gusto bien **áspero y abocado** a la vez.

Al ser un vino muy añejo, era complicado tomarlo en estado puro. Se tenía que mezclar con agua, para apaciguar su amargura. (*Parecido a los vinos Borgoña, que se vuelven muy amargos cuando son demasiado añejos*)

En la famosa obra de Petronio, *Farsalia*, el vino opimiano es nombrado como el gran vino añejo para tomar en los banquetes:

... Trimalción suspendió la partida y en voz alta nos autorizó, si alguien quería, servirse un poco mas vino con miel. Entraron después dos Etlíopes melnudos con unos pequeños odres, de los que se usan para esparcir arena del anfiteatro, y nos echaron vino en las manos, pues allí nadie ofrecía agua. Se felicitó por estos elegantes detalles al patrón, Trimalción...

Acto seguido nos trajeron unas ánforas de vidrio cuidadosamente selladas con yeso, y en cuyos cuellos estaba pegada esta etiqueta: "Falerno Opimiano, de cien años". Mientras descifrábamos la escrituras, Trimalción dando unas palmadas exclama: Ay! Por consiguiente el vino vive mas que el pobre hombre!... Bebamos, pues. La vida es vino. Y lo que les estoy sirviendo es un legítimo Opimiano. Ayer ofrecí otro no tan bueno a pesar que cenaban conmigo personas mucho mas distinguidas...

Al Borracho Sextiliano

Sextiliano, tu solo bebes la dosis de cinco filas de caballos:

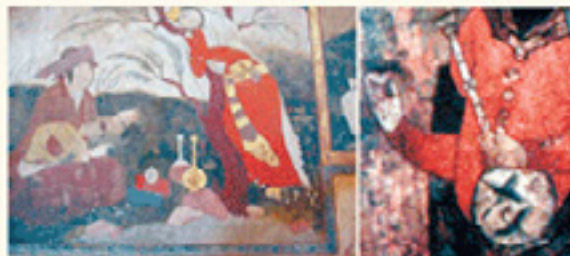
con agua podrías estar ebrios otras tantas veces; y no solamente los bonos vecinos de tus compañeros de asiento,

sino que pides las fichas de los asientos más alejados. Esta vendimia no sale de las prensas peligras ni esa uva nace en las cumbres etruscas,

sino que se apura una deliciosa jarra del añejo Opimio y negros toneles ha dado la bodega másica.

Marcial (Epigramas)





Poesía Persa

La maduración de la uva, la recolección y posterior elaboración del vino han sido descritas de manera tan pintoresca como precisa por muchos exponentes de la poesía persa

Reyes aun más adoradores de Syrah

Según nos cuentan diferentes viajeros en el libro: *A voyage around the world*, las extravagancias y borracheras seguían siendo una tradición inquebrantable en varios reyes persas:

...Yendo por los dominios de Persia es barato. Tratando con un mercader de pueblo me hice de buen vino y Brandy, y hablando con los nativos, que tienen unas uvas excelentes, me enteré que no saben cómo preservar el vino, sólo lo hacen poniéndolo en vasijas bajo tierra, cubiertas con lima...

...Sciras (Refiriéndose a la ciudad llamada Shiraz) está en una hermosa llanura rodeada de montañas, el nombre viene de la palabra persa Scire, que significa mosto, por la gran cantidad de vino que allí se hace. Después de la destrucción de Persépolis, los habitantes se instalaron en esta llanura fundando esta nueva ciudad...

...La vida del rey persa Scia-abas era muy extraña, si a eso se lo podía llamar vida, ya que rara vez se despertaba del todo, del estado somnoliento causado por el alegre vino de Sciras y demás regiones de Persia...

...Se despertaba y luego volvía a dormirse, y cuando ni siquiera podía sostener la copa de vino en su mano, un ayudante le daba un codazo. Recomponiéndose empezaba a tomar el vino de a tres sorbos, y luego volvía a dormirse... Así pasaba sus días el rey, que siempre era gobernado por otros...

...Se cuenta que cuando asesinó a un rey enemigo suyo, hizo una taza con su cráneo, bañada en oro. Y usaba esta taza en ocasiones solemnes: una vez ocurrió que la bebió en presencia del embajador del rey que sucedió al asesinado, contándole todos los detalles de cómo la hizo... (La misma costumbre tenían los escitas con la cabeza de sus peores enemigos: la vaciaban y le daban un baño de oro, cubriendo la parte exterior con piel de buey. Tito Livio cuenta que la tribu de los Galos hacían lo mismo que persas y escitas: hasta con un cónsul romano hicieron una copa sagrada, en el año 215 a.C.)

...A su muerte, el nuevo rey de Persia, hijo de Scia-abas, prohibió el uso del vino, y si no se cumplía esta ley había pena de muerte...

...El ejemplo empezaba en la propia casa del rey, donde el mismo rompió todas las vasijas de vino añejo que su padre había guardado con tanto cuidado...

Se cree que este tipo de severidad no duró demasiado: estos príncipes aspirantes a rey eran muy dudosos al vino, y las grandes borracheras era una tradición que se transmitía de sucesor a sucesor junto con la corona...

Beckford y Oscar Wilde

En la gran obra de William Beckford (1760-1844) "Vathek" (Historia del califa Vathek) el vino de Shiraz está muy presente:

El califa, echándose atrás con su asiento, gritaba sin piedad:

Al fin, dirigiéndose a su sirviente, le dice: "¡vamos, deleita a estas pobres almas con el gran vino de Shiraz!"

...Vathek, reposando de su cabalgata reciente, pide algo para comer.

Pero ¡no! esos panecillos, tortas, bocanitas de vino Shiraz, vasos de porcelana con nieve, y uvas de la orilla del Tigris, se habían perdido!

No tenía su sirviente nada presentable para ofrecerle, y para beber menos aún. Salvo un frasco de brandy de baja calidad...

...Los vendadores de vino atropellan a su paso entre la multitud con grandes pioles oscuros sobre sus hombros. La mayoría de ellos venden el vino de Shiraz, el cual es dulce como la miel. Lo sirven en pequeñas copas de metal, esparciendo pétalos de rosa sobre el mismo.

Oscar Wilde (1854-1900) "Casa de granadas"

El sensible poeta Rudaki (858-941) en una parte de su poesía "La madre del vino" decía: Sacrifiquemos la madre del vino (el racimo) Capturemos al niño (la uva) y aprisionémoslo."

Luego, Rudaki describe parte de la fermentación del vino, una metamorfosis que en esa época tiene el misterio de la alquimia:

"...Cuando está en calma y perfectamente puro Toma sus colores, rubies y corales Y su olor... Como si la rosa Lo hubiera perfumado con ámbar."

El poeta persa Hafiz (1320-1389) nació y murió en Shiraz, el más famoso centro vitivinícola del Este musulmán. Fue maestro de teología y derecho. Autor de "Diwan", obra que contiene setecientos poemas cuya mayoría dedica al vino (entre ellos "Culto al vino") Tal vez sea menos conocido que el gran poeta persa Omar Khayyam, que dos siglos antes compuso los famosos Rubaiyat, memorables elogios a las bondades del vino:

¡Vino! Lo creó Dios. Es de las más hermosas muestras de su poder. Quien será, el tonto que lo desprecie. A qué privarnos si es bueno Si es malo Quién será el que lo ha creado.

Vino! Tú eres el gran Mahmud, el poderoso señor que con su alfanje maravilloso aumenta ese enjambre sombrío de penas y terrores que de un modo incesante nos agobian el alma.

Vino! Tú logras siempre que se embrollen con lógica los setenta y dos sabios que sin cesar discuten. Eres el alquimista que transmutas en oro, ese plomo de nuestra existencia.

Ven, llena la copa! Y tira en el fuego de la primavera tu traje invernal de arrepentimiento, breve es el vuelo para el pájaro de las horas... Y el pájaro está en el ala!

Pero, es éste el momento de las palabras vanas Dame vino! Esta noche tu boca llenó mis deseos Dame vino color de rosa como tus mejillas, que mis pesares están enmarañados como tus cabellos.

Omar Khayyam (1040-1121)

Jorge Luis Borges cuenta en su Introducción a la literatura inglesa la gran importancia que tuvo según él "un gran poeta menor" en la difusión de la obra de Omar Khayyam:

"...Gracias al poeta Edward Fitzgerald (1809-83) se pudo conocer bien el Rubaiyat. Ya que Omar Khayyam, astrónomo persa del siglo XI, dejó un centenar de coplas vueltas. Fitzgerald hizo con ellas un poema, traduciendo libremente y poniendo al principio las estrofas que se refieren a la mañana, a la primavera, y al vino y, al fin, las que hablaban de la noche, de la desesperación y la muerte. Creando así una breve obra que publicó anónimamente en 1859, dándole gran fama..."

Anteriormente, en su libro Otras Inquisiciones, Borges cuenta con una mayor precisión la manera en que Fitzgerald descubre el manuscrito del poeta persa:

"...Siete siglos transcurrieron desde la muerte de Khayyam hasta que en Inglaterra nace Fitzgerald, menos intelectual, pero acaso más sensible y más triste... Del estudio del español pasa al estudio del persa, traduciendo cuentos místicos hasta que en 1854 le prestan una colección de manuscritos de Khayyam, donde sus composiciones estaban agrupadas solamente por orden alfabético. Tratando de tejer un libro orgánico y contiguo, Fitzgerald se consagra a esta ardua tarea que cinco años después publica... De la fortuita conjunción de un astrónomo persa y un inglés excéntrico surge un gran poeta que no se parece a ninguno de los dos..."

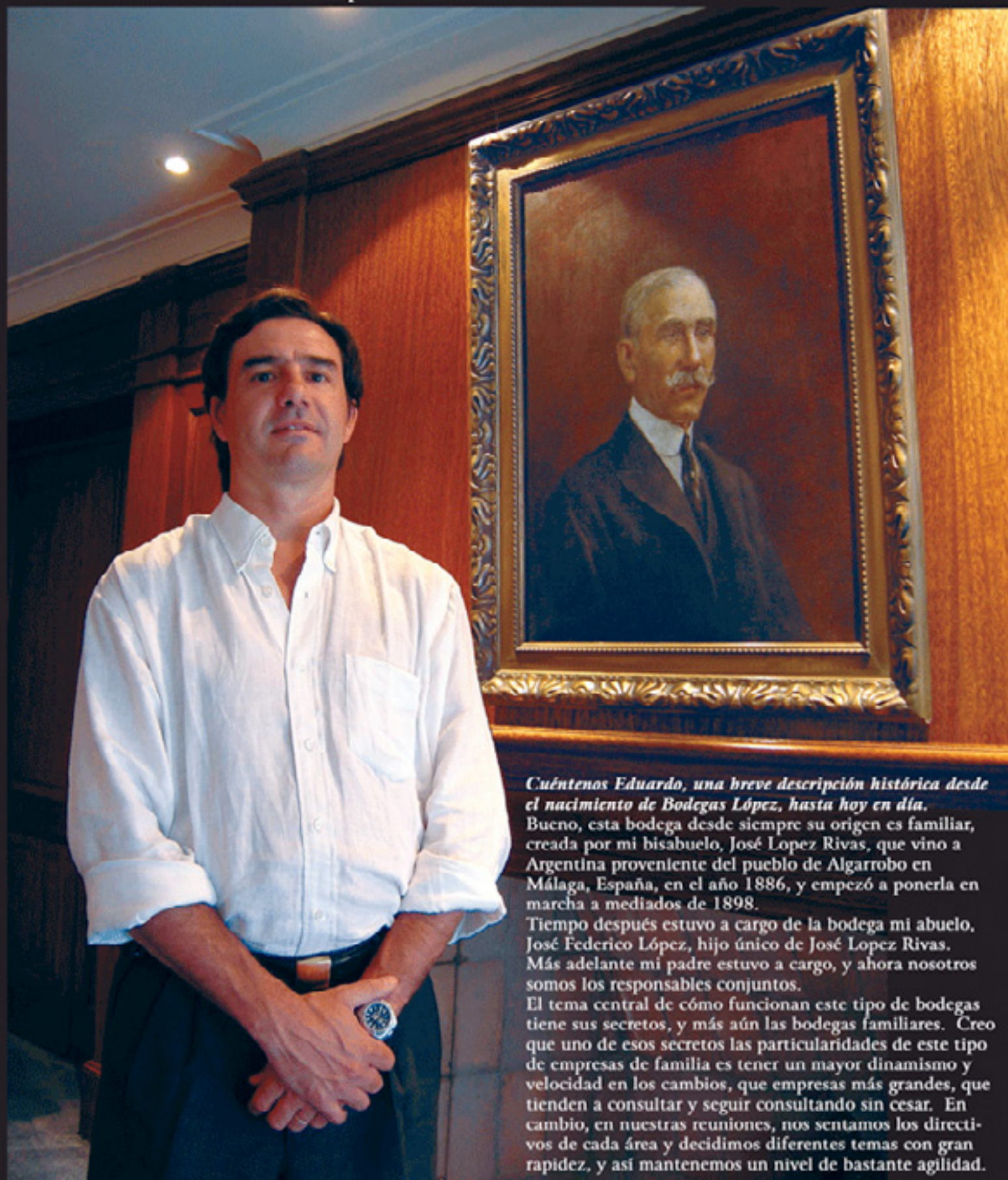
Jorge Luis Borges: "El enigma de Edward Fitzgerald"

Eduardo López Laurenz, gerente general de Bodegas López.

"Lo clásico siempre perdura en el tiempo"

Revista Devino entrevistó en su bodega de Mendoza a uno de los máximos exponentes de la actual cultura vitivinícola en nuestro país.

Fotos: María Noelia Soto.



Cuéntenos Eduardo, una breve descripción histórica desde el nacimiento de Bodegas López, hasta hoy en día.

Bueno, esta bodega desde siempre su origen es familiar, creada por mi bisabuelo, José Lopez Rivas, que vino a Argentina proveniente del pueblo de Algarrobo en Málaga, España, en el año 1886, y empezó a ponerla en marcha a mediados de 1898.

Tiempo después estuvo a cargo de la bodega mi abuelo, José Federico López, hijo único de José Lopez Rivas. Más adelante mi padre estuvo a cargo, y ahora nosotros somos los responsables conjuntos.

El tema central de cómo funcionan este tipo de bodegas tiene sus secretos, y más aún las bodegas familiares. Creo que uno de esos secretos las particularidades de este tipo de empresas de familia es tener un mayor dinamismo y velocidad en los cambios, que empresas más grandes, que tienden a consultar y seguir consultando sin cesar. En cambio, en nuestras reuniones, nos sentamos los directivos de cada área y decidimos diferentes temas con gran rapidez, y así mantenemos un nivel de bastante agilidad.

Se mantienen políticas firmes de producción y comercialización a lo largo de los años?

Si, eso es fundamental. actualmente se ve, no sólo en empresas del área nuestra, la vitivinícola, también en otros tipos de empresas, donde se llevan a cabo hábitos de ir cambiando permanentemente, según las modas que han sido impuestas. El vino es un tipo de producto donde la gente quiere destacar esa botella que ha adquirido, y encontrar lo que estaba buscando. Las modas pasan, duran un par de años y allá quedan, en cambio, lo clásico siempre perdura en el tiempo y en la memoria colectiva de la gente.

Nosotros hemos apostado a lo clásico y lo hemos hecho de esa manera constantemente, a lo largo de los años, y no hemos ido cambiando según las modas que van sucediéndose constantemente.

En algún momento estuvo muy presente la moda de los vinos 100% varietales, ahora mismo está la moda de vinos con gran estructura, con gran color.

La moda ha cambiado también la forma en cómo hay que añejar el vino: de la tonalidad grande, a las pequeñas barricas de hoy en día. De esta manera se empezaron a elaborar los vinos muy maderizados, al ser la barrica un elemento más chico que los toneles, se tiende a tener un mayor contacto con el vino. Se está viendo hoy en día vinos con mucho gusto a roble, que al final no se sabe si estás tomando vino o algún tipo de madera.

Nosotros seguimos fieles a nuestros toneles grandes, y eso le permite a gran parte de nuestros vinos una evolución lenta. Por supuesto que toda evolución lenta implica tiempo, y todo tipo de tiempo implica un costo. Hay que estar dispuesto a soportar ese mayor costo, para obtener en definitiva, un producto de gran calidad.

Actualmente están muy vigentes marcas como Chateau Vieux, Rincón Famoso o Monchenot, donde la más nueva de estas marcas debe tener 60 años aproximadamente, productos que empezaron a desarrollarse a mediados de la década del 30. Lo que nosotros buscamos es desarrollar productos que gusten a la gente, y que perduren a través del tiempo.

Cuáles son los productos recientes de la bodega?

Nuestras líneas de vinos nuevos, como Casona López, que son varietales 100% desde hace ya algunos años atrás. La línea de vinos Xero, de hace poco más de un año, y el Champagne López extra brut, que son los más recientes. Además de la nueva línea de aceite de oliva López que vamos a lanzar este año.

El Xero Malbec y Cabernet trata de ubicarse junto a la moda. Es un producto que si observás su packaging enseguida te das cuenta que no tiene nada que ver con lo nuestro, sale totalmente del esquema de Bodegas López. Este vino no llega a ser de lo más *fashion*, de lo último posible, sino que es un vino moderno y actualizado a los distintos cambios, sin desatender nuestra forma de hacer vinos durante tantos años.

Si bien el mercado nos dice, con el consumo de nuestros vinos, que siguen apostando a lo clásico, a lo que ya se conoce. Por supuesto que hay nichos de mercados para otro tipo de productos, pero si tu consumidor, en los números finales de la venta, dice que sigue tomando los clásicos, entonces por qué vas a pretender cambiar todo, y cambiar por el simple gusto de hacerlo no es muy saludable.

En el mercado externo, a cuántos países están exportando actualmente?

Estamos exportando a más de 25 países. La exportación representa aproximadamente el 10% del mercado de nuestros vinos, el 90% restante está en Argentina. Priorizamos la demanda que surge en el mercado interno. Se ha creado una fama general que el mercado externo se lleva lo mejor, los productos de mayor calidad, pero nuestros mejores vinos se venden aquí, en Argentina.

Hemos estado en la cava, donde se degustan los vinos de la bodega. Es un ambiente ideal para disfrutarlos, además de tener cerca tantos vinos en estibas, añejándose lentamente. Es ideal el ambiente de la cava de degustación, y hay muchas más estibas de vinos, en donde añejamos nuestras cosechas. En un subsuelo apartado tenemos todos los vinos que van a ser gran reserva, desde el año 1938 en adelante. (Eduardo López invitó gentilmente a revista Devino a recorrer esas subsuelos, donde hay grandes partidas de vinos muy añejas y exclusivas, además de estibas personales de clientes y gente que trabajó en la bodega.)

Ahí tenemos la mayoría de los años en los que se cosechó, a lo largo de toda la historia de Bodegas López. Así podemos comprobar realmente cómo han evolucionado esos vinos desde tantas décadas atrás.

Toda una clara perspectiva de cómo puede evolucionar un buen vino en botella. Se puede ver realmente qué significa la llamada evolución del vino en botella, y con los Monchenot de distintas añadas que damos a degustar en la cava, también se percibe claramente ese proceso único que ocurre en cada botella de este vino, que es uno de mis favoritos. La cava de degustación se cierra especialmente para el grupo de gente que quiera visitarla, y así pueden degustar tranquilamente y se les explican los distintos productos que prueban. Hoy estamos ofreciendo no sólo la visita tradicional de conocer todo el proceso de cómo se hace el vino, sino que tenemos degustaciones especiales y en una de ellas se invita a degustar la línea de vinos Monchenot de distintos años: desde un Monchenot clásico cosecha 94, pasando por el gran reserva 15 años, cosecha 1988, también el reserva 20 años, cosecha 83. Entonces se puede así disfrutar varios Monchenot de distintos años, 4 o 5 de distintas añadas, elaborados de la misma manera, y así se puede ver claramente como el añejamiento de esas botellas va cambiando a lo largo de los años. Es una degustación especial que nos damos el gran gusto de hacerla, al tener tanta historia en vinos.

Notamos gratamente que los precios para todo aquel que quiera comprar algo acá mismo, en la bodega, son relativamente bajos, comparando otras bodegas.

Si, ese es nuestro concepto con respecto al asunto turístico. No buscamos hacer negocio fijándonos al final del día si se vendió más o menos con los productos ofrecidos a los turistas. Por ejemplo, a lo que nosotros nos cuesta adquirir, ya sea accesorios, etc, a ese precio nosotros lo vendemos al que viene acá. Nuestro concepto está enfocado en la nuestra imagen, o sea, el vino que vos consumís habitualmente, si llegás a visitar el lugar en donde se elabora, el recuerdo de cómo lo hacían te va a quedar muy presente. Por eso mismo en Bodegas López mostramos absolutamente todo lo que consiste en la elaboración de nuestros productos.



Cocina Mediterránea: Salmón rosado con salsa de langostinos

Salmón Rosado con Salsa de Langostinos al Azafrán

COMANDA (ingredientes) x porción

- Langostinos crudos 1/4 Kg.
- Salmón 2 Trozos.
- Risquet/Fumet.
- Azafrán 1 cápsula.
- Vino Blanco.
- Manteca.
- Hortalizas Blanqueadas.
- Virutas de Jamón Crudo.
- Pimienta

PROCEDIMIENTO

Colocamos los trozos de Salmón en la sartén (con la piel hacia abajo) con un poco de manteca, fumet, vino blanco, sal y pimienta. Sellamos y llevamos al horno caliente.

SALSA

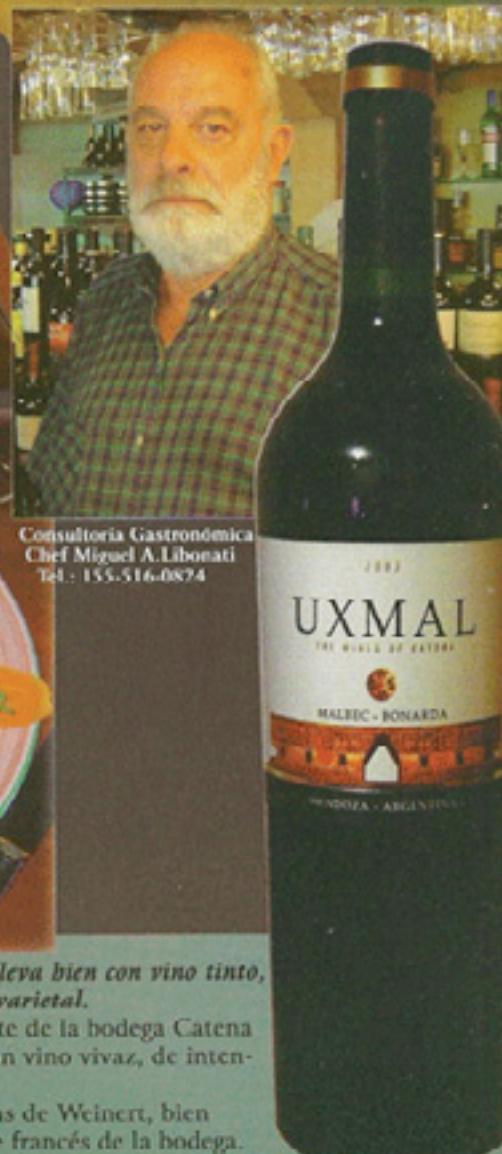
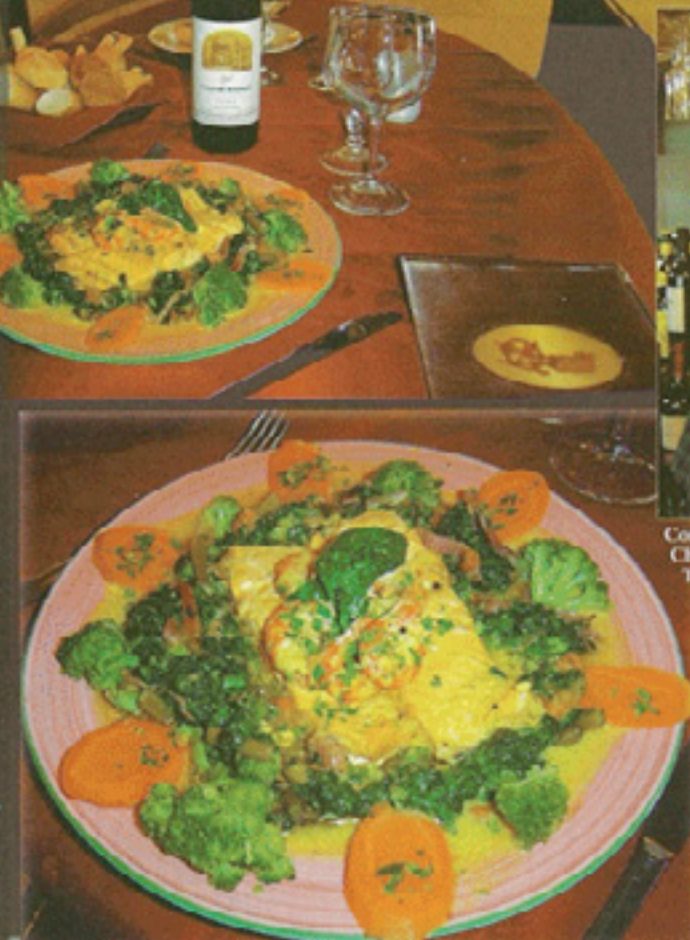
Ponemos en una sartén: manteca y una vez caliente colocamos los langostinos, más Risquet (salsa elaborada con mariscos), azafrán y un toque de vino blanco.

ARMADO DEL PLATO

Ubicamos en el centro del plato los trozos de Salmón, salseamos y acompañamos con un salteado de hortalizas y virutas de jamón

Chef Miguel A. Libonati

Producción fotográfica: Diego Fontan
Textos: Juan Pablo Gambetta



Desobedeciendo las reglas que dicen que el salmón no se lleva bien con vino tinto, damos dos buenas opciones a probar: un bivarietal y un varietal.

Recomendamos maridar este plato con un gran exponente de la bodega Catena Zapata: UXMAL Malbec-Bonarda, ya que se trata de un vino vivaz, de intensos aromas frutales. En boca es untuoso y frutado.

Otra opción sería el Gran Reserva cosecha 1999 de Cavas de Weinert, bien estructurado, añejado en los legendarios toneles de roble francés de la bodega.