Ocho buenos vinos para sorprender en una ocasión especial

Cepas raras, *blends* inusuales y sellos de autor son opciones que permiten esquivar la rutina a la hora de elegir una etiqueta única

Texto **Sebastián A. Ríos**

QUORUM III

"¿De qué añada es este tinto?", preguntarán al ver llegar la botella. La inesperada respuesta es: 2007, 2010 y 2011. El recién lanzado Quorum III, de Bodega Norton, tiene la particularidad de mezclar tres variedades de uvas (malbec, tannat y petit verdot), provenientes de distintos años de cosecha. **$ 212**

ZUCCARDI FINCA LOS MEMBRILLOS

Un cabernet sauvignon que no parece un cabernet sauvignon. O, para ser más precisos, un cabernet que no se apoya en el dulzón característico de la variedad, sino que conquista por su acidez y la suavidad de sus taninos. Para jugar a beberlo sin antes haber mirado la etiqueta. **$ 1000**

LÁGRIMA CANELA

Aquí el juego es el de la copa: viértase este blanco, hágalo girar dentro de la copa, huela y deguste. Espere un rato, vuelva a ejecutar la maniobra y encontrará un vino diferente. Este corte de chardonnay y semillón de Bodega Bressia es quizás el blanco más complejo y multifacético de la Argentina. **$ 345**

OTRA PIEL

Calificado como *outstanding* por la revista Decanter, este inusual blend de cabernet franc, cabernet sauvignon y pinot noir, elaborado por la bodega Gen del Alma, no se parece a ningún otro vino. Es frío y austero, pero al mismo tiempo posee una energía contenida que se expresa como elegancia. **$ 250**

EL ENEMIGO CHARDONNAY

En su elaboración, la bodega Aleanna recupera antiguas técnicas de vinificación, como el uso de fudres en vez de toneles, en los que promueve la formación de un "velo" de hongos que genera una leve oxidación. ¿El resultado? Un chardonnay de una textura melosa y una acidez jugosa. **$ 245**

CARA SUR CRIOLLA

A contracorriente de décadas en las que las vides de criolla han sido arrancadas por ser consideradas de baja calidad, dos jóvenes enólogos (Sebastián Zuccardi y Francisco Bugallo) apuestan por esta uva y obtienen un vino que hace años no se bebe en el país. Pero claro: es mucho más moderno. **$ 140**

PYROS BARREL SELECTED SHIRAZ

¿Puede un vino de alta gama salir de San Juan? Para sorprender a los que no apuestan por esa provincia, llega este genial syrah proveniente del casi inaccesible Valle de Pedernal. Intenso y chispeante en la boca, puede resultar hasta exótico para paladares acostumbrados al malbec. **$ 130**

WHITE BONES

Tan caro como difícil de encontrar, este filoso chardonnay de Catena Zapata es una declaración de principios: 1. Un blanco puede estar a la altura (de precio, potencial de añejamiento) de un tinto. 2. Un vino debe expresar el terruño y así escapar de lo estándar. White Bones logra todo eso, y más: conmueve. **$ 1600**