



## La nueva alta gama con Pyros

Argentina - 19/07/2015 - Revista ( La Nación ) - Pág. 75/Nº 2402



### en el MERCADO

vinos

#### NOVEDADES

### CATA ENTRE AMIGOS

por Sabrina Cuculiansky

**Kaiken Ultra 2012**  
\$ 190

Un ejemplar del rey de los vinos, el cabernet sauvignon, pero con aires andinos. Intenso, estructurado, con las frutas negras que lo envuelven y realzan en nariz y boca. Su robustez es elegante y jugosa, como para acompañarlo con platos invernales de carnes y seguir conversando luego de la comida.



**Altitud 2013**  
\$ 207

Desde Tupungato llega un muy intenso vino de Andeluna que representa la pura geografía. Casi violeta y llorón, con el aroma de la uva en toda su madurez, pero floral y que no empalaga. En boca aparece ese mismo volumen visual con taninos potentes, algo fresco y un final que te invita a otro sorbo más.



**Desierto 25**  
\$ 90

Bodega del Desierto es la única bodega patagónica ubicada en La Pampa. En este pinot noir surgen aromas de la fruta mezclados con lo terroso, como remolacha y mineral al mismo tiempo. En boca es sutil, fresco, equilibrado. Un buen registro del típico varietal francés logrado en la Patagonia.



**Guarda**  
\$ 250

Esta es una colección de viñedos elaborada por Bodega Lagarde compuesta por cinco vinos, cada uno de una finca que le aporta diferentes características a cada varietal: malbec, cabernet sauvignon y cabernet franc de Luján de Cuyo y Perdiel, chardonnay de Gualtallary y un infaltable blend.



#### SAN JUAN

### LA NUEVA ALTA GAMA CON PYROS

Así como surgió Gualtallary en Valle de Uco, parece que finalmente San Juan logrará imponerse en la franja de los selectos vinos con el Valle del Pedernal, zona que existe hace tiempo, pero que sólo ahora se investiga en profundidad. Así lo hizo la bodega Pyros, que acaba de lanzar una colección de

tres líneas desde su finca Piedra de Fuego, ubicada en un cañón andino a 1400 metros. Un Syrah y un Malbec especiados, mineral, algo rústico y fresco son el plato de entrada (\$130) para luego seguir con un single vineyard (\$ 300) y un futuro blend. Pyros cuenta con el expertise de Salentein y Callia.



JOAQUÍN HIDALGO

### ¡SACACÓRCHOLIS!

**N**o lo inventó el joven maravilla ni es un quejumbroso trabalenguas de letrado. Sacacórcholis es la sensación—cuyo nombre acabamos de inventar—que experimentamos los bebedores frente a un flagelo cada vez más frecuente en los vinos íconos encorchados durante la década de 2000.

La experiencia es la siguiente. Todo sacacorcho normal y corriente, incluso los muy pro de dos tiempos que emplean los sommeliers más afilados, tiene un gusano de no más de 50 milímetros. Lo que en la práctica se traduce en que, al emplearlo y dejar margen de maniobra, realmente son útiles uno 40 a 45 milímetros del tirabuzón.

Sucede que en la década pasada, para prestigiar a sus grandes botellas, las bodegas emplearon unos exagerados corchos de 55 y hasta 60 milímetros de largo: extirpar una pieza así de ellas a una botella de alcurnia, hay que confesarlo, resultaba una sensación poderosa cuando el corcho deslizaba con elegancia. Pero el tiempo pasó y ahora se adhieren tenazmente al cuello de la botella, como si estuvieran soldados. Ahí es cuando la longitud comienza a ser un problema. Especialmente si el sacacorcho resulta sacacorto: indefectiblemente el tapón se rompe y quedan atascados unos 10 milímetros en el cuello. Lo que iba a ser una experiencia delicada y excitante, empieza por tener un escollo atragantado al que sólo se puede sacar empujándolo hacia adentro. Y el vino, indefectiblemente, queda con esquirilas de la maniobra indigna, que molestan como piedras en el zapato y se sacan tan indecorosamente como las espinas de pescado.

Existe una solución, sin embargo. Son esos sacacorchos que nadie tiene—salvo un nerd del vino—que constan de una manija con dos delgadas y frágiles planchas de acero insertadas, cuya fisonomía imita a la letra  $\pi$ . Se llaman tipo Ah-so y fueron inventados para despegar el corcho del cuello, primero, y luego extirparlo encerrado entre las láminas con un delicado movimiento de torsión.

Parecerá nerd o fifi tenerlo, pero sólo un Ah-so ayuda a evitar el efecto sacacórcholis y permite chascar la lengua limpia de esquirilas al terminar la copa.

A veces, el sacacorcho resulta sacacorto