

# Bonarda, una bebida versátil y “fácil” de tomar: enóloga explica cómo es el segundo vino insignia del país

5 agosto, 2022



Combinable con diversas comidas, el bonarda ha encontrado gran adaptación en Argentina, sobre todo en la zona Este. En la Semana del Bonarda, la enóloga Marta Elizabeth Bordin Spigatin, nos explica más sobre esta emblemática bebida.

Del 1 al 8 de agosto se celebra en Argentina la Semana del Bonarda. Se trata del segundo vino más producido en el país, detrás del malbec.

Esta variedad llega a nuestro país a través de las corrientes inmigratorias de fines del siglo XIX, iniciándose su cultivo en la región de Cuyo. El bonarda está presente en 13 de las 18

provincias vitivinícolas de Argentina y de acuerdo a un relevamiento del **Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)**, en el año 2021 registró un total de 17.712 ha cultivadas, lo cual representa el 8,4% del total de vid del país. Es la tercera variedad más cultivada luego de Malbec y Cereza.

La provincia de Mendoza tiene la mayor cantidad de bonarda del país, alcanzando en 2021 las 14.823 ha (83,7%), seguida por San Juan con 2.117 ha (12%). El resto de las provincias solo cuentan con 772 ha (4,4%).

Para conocer más acerca de esta bebida, El Cuco Digital habló con Marta Elizabeth “Lizy” Bordin Spigatin, enóloga del Valle de Uco.



Lizy Bordin, enóloga.

“El bonarda es nuestra segunda cepa insignia. Si bien en algunos otros lugares del mundo se ha desarrollado como en Italia, donde mejor adaptación ha encontrado es en Argentina, sobre todo en la zona este”, comentó la profesional.

**Leer también: [Una historia de valentía: Lizy es sancarlina y fue contratada en México para hacer vinos](#)**

## **Características**

La enóloga señaló que es un vino que tiene un ciclo de largo de maduración y entre sus cualidades se destaca la profundidad de su color, su versatilidad y suavidad, lo que hace que sea un vino “fácil” de tomar.

*El bonarda tiene:*

- Color rojo rubí con tonalidades violáceas y hasta purpuras
- Taninos muy suaves y sedosos, que hacen que sea un vino fácil de tomar
- Aroma frutal y fresco. Su aroma recuerda a frutos rojos y negros (fresas, morar, cerezas, ciruelas, arándanos)
- No supera los 13, 50 % de alcohol

## **El maridaje perfecto**

**El tipo de bonarda a elegir tiene que ver con el tipo de comida ya que se adapta bien a muchos alimentos.**

“Por su versatilidad se puede combinar tanto con carnes rojas como blancas, embutidos, pizzas, queso, empanadas, pasta, verduras grilladas”, resaltó Lizi Bordin.

## **Blends**

“Además es muy buen compañero de blends sobre todo el malbec, con el que se lleva muy bien ya que son muy parecidos en la parte aromáticas y pueden combinarse bien”, completó la especialista.