

Rosario tiene al mejor jugador, el Valle de Uco las mejores uvas: Messi hizo su vino acá

14 julio, 2021



Son 3 mil botellas de un blend de Malbec que el propio crack diseñó junto a su padre y sus hermanos. Mirá cómo lo hizo.

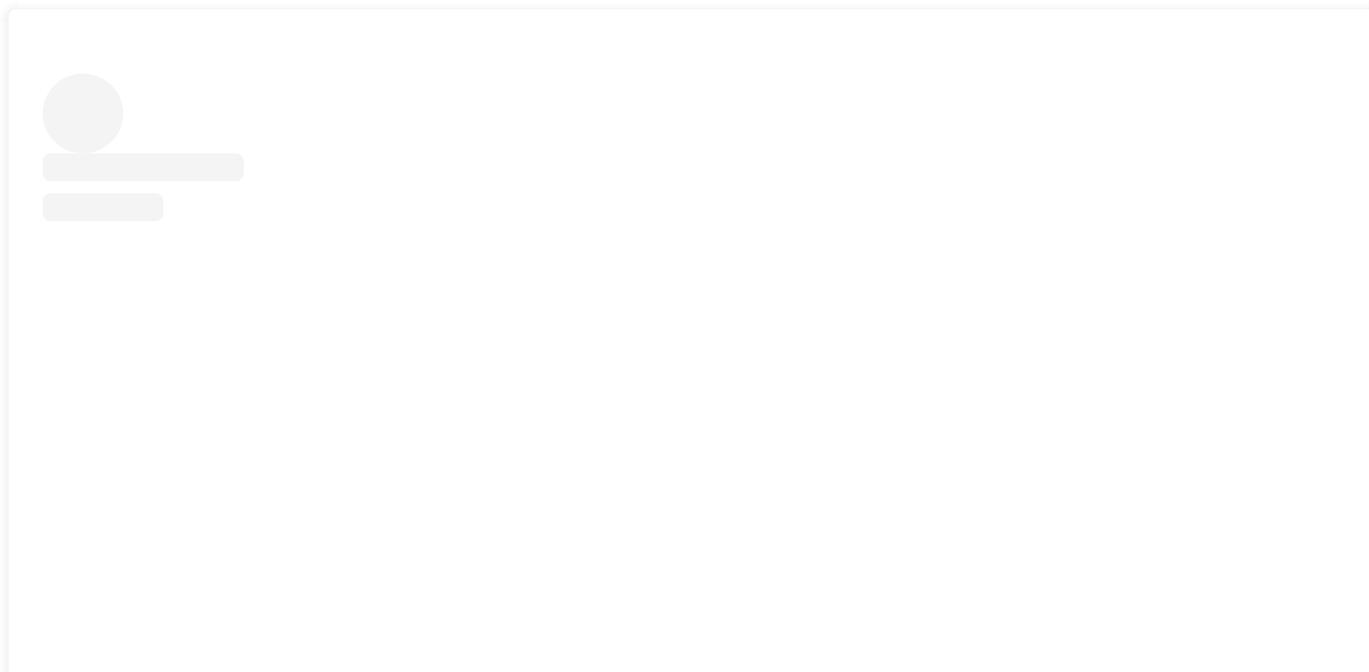
Lionel Messi (34) tiene vino propio hecho ni mas ni menos que en nuestro querido y único **Valle de Uco**. Lo elaboró en 2018, a su gusto y con el asesoramiento de Bodegas Bianchi. Pasó un año en barrica de roble, fue embotellado y quedará en estiba de guarda para cuando “esté listo para consumir”. Entre bromas que muestran su personalidad competitiva, la única advertencia del capitán de la Selección y del Barcelona al enólogo asesor Silvio Alberto fue: “Mi vino tiene que ser mejor que el de Iniesta”.

Lio disfruta beber vino cuando no está en competencia. Heredó ese gusto de su papá Jorge, que conoce de vinos y es fan de la bodega mendocina afincada en la región valletana y San Rafael. Bianchi es la responsable de elaborar el vino L 10 (\$800), de la Fundación Leo Messi, que destina parte de sus ventas a sostener proyectos para el cuidado de la salud y la educación de chicos con desventajas socioeconómicas.

Pero la afición del capitán a esta bebida milenaria viene también de su vida en Europa, donde ha podido conocer y degustar grandes vinos. Tres años atrás, se dio el gusto de regalarle a su mamá Celia Cuccittini un vino Vega-Sicilia, cosecha 1960, el año de nacimiento de ella. Y, en esa oportunidad, Leo compró el mismo exclusivo vino español que tiene un precio por encima de los 1000 euros (cerca de doscientos mil pesos, en cotización blue), pero de la cosecha 1986, cuando fue su natalicio. Al poco tiempo, su amigo Neymar lo imitó y compró la misma marca de la cosecha 1992, también por la fecha de su nacimiento.

La creación del vino de Messi

“Estuvimos catando vinos en Rosario y en Barcelona para definir qué vino quería elaborar Leo”, le cuenta a Clarín el principal enólogo de Bianchi, Silvio Alberto.





[Ver esta publicación en Instagram](#)

Una publicación compartida de Silvio Alberto (@silvio_alberto31)

Fueron dos encuentros con parte del equipo directivo de la bodega y el futbolista. Primero se reunieron en la casa de la familia Messi en las afueras de Rosario. Y, en 2019, en la casa de Leo en Casteldefels, frente al mar Mediterráneo, en Barcelona. “Le llevé el corte definitivo del vino que está embotellado ya, y guardado en la estiba, esperando que evolucione para poder hacer el lanzamiento cuando Messi lo disponga”, explicó Silvio.

La relación con la bodega mendocina surgió a partir del vino que elaboran para la Fundación Leo Messi, después llegó la decisión de la familia Messi de hacer un vino exclusivo del jugador.

El vino propio de Leo es un blend de cinco cepas de uvas tintas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, algo de Cabernet Franc y Petit Verdot. **Las uvas provienen de la localidad de Los Chacayes, del departamento de Tunuyán, una de las zonas del Valle de Uco de donde salen los mejores y más premiados vinos argentinos.**

Una vez elaborado el vino, fue guardado en barricas de roble durante más de un año y luego embotellado. Son alrededor de 3000 botellas. Por ahora es un proyecto personal, “un gusto que quiera darse Messi”, pero que puede transformarse en un producto comercial a futuro, según comenta el enólogo mendocino.

En el proceso de creación de la bebida, Leo supo definir el vino que le gusta beber. “Le propuse que hiciera un corte (mezcla de dos o más variedades de vino) y yo otro, para después someterlo a votación”. En la decisión final opinaron su padre, sus hermanos y el gerente general de Bianchi, Rafael Calderón. En función de eso, surgió el estilo del vino del ídolo argentino.

En el recuerdo de las horas que compartió con Messi y su familia, el enólogo describe: “Fue una momento sin protocolo, relajado, probando distintas variedades y más que nada bromeamos con el tipo de vino que él quería. Me dijo que tenía que ser mejor que el de (Andrés) Iniesta, su ex compañero y amigo en el Barcelona”.

La Bodega Iniesta tiene 120 hectáreas de viña y está ubicada en la ruta del vino en La Manchuela, Fuentealbilla, Albacete. El centrocampista, que ahora juega en el Vissel Kobe de Japón, está muy compenetrado con la venta de su vino Corazón Loco y

su empresa vitivinícola.

El paladar de Leo

El estilo del vino que le gusta a Messi es “más europeo”, según su asesor. El futbolista prefiere un vino aromático, que se perciban los aromas a fruta, bien equilibrado y fácil de beber. “No le gustan los vinos pesados”, asegura el enólogo de Bianchi.

Silvio Alberto cumple años el mismo día que el astro, el 24 de junio; y también bromearon con esa coincidencia. “Es una persona excepcional, humilde, que me trató como si nos conociéramos de años”, dice.

¿Cuándo podrá descorchar Messi su vino? Es una incógnita, pero será en algunos meses o tal vez un par de años. El enólogo mendocino avisa que no hay apuro: “Hablo seguido con Jorge Messi y haremos el lanzamiento del vino cuando esté en condiciones espectaculares para beberlo”.

Fuente: Clarín