vinetur

Tres fechas de agosto reabren el debate sobre cómo beber Chardonnay, Pinot Noir y Cabernet Sauvignon

Santiago Mayorga propone desde Nieto Senetiner una lectura más flexible de tres variedades muy reconocidas

miércoles 29 de julio de 2026

Agosto concentra tres efemérides del calendario vitivinícola que sirven para revisar ideas muy asentadas sobre algunas de las variedades más conocidas. El próximo 4 de agosto se celebra el Día del Vino Blanco, el próximo 18 de agosto el Día Internacional del Pinot Noir y el próximo 28 de agosto el Día del Cabernet Sauvignon. A partir de esas fechas, el enólogo de Nieto Senetiner, Santiago Mayorga, plantea una lectura distinta sobre Chardonnay, Pinot Noir y Cabernet Sauvignon a través de tres etiquetas de la bodega.

La propuesta gira en torno a tres preguntas que, según trasladan desde la marca, siguen presentes entre muchos consumidores. La primera es si un Chardonnay puede conservar su identidad varietal sin alcohol. La segunda, si el Pinot Noir puede atraer a quienes todavía no se deciden por los tintos. La tercera, si el Cabernet Sauvignon debe responder siempre a un perfil intenso y concentrado.

Para el Día del Vino Blanco, Nieto Senetiner sitúa en primer plano Nieto Senetiner 0% Chardonnay. La bodega lo presenta como una opción de consumo sin alcohol que busca mantener la expresión de la variedad. Según la información facilitada por la compañía, el vino muestra un perfil fresco y frutado, con notas cítricas, de manzana,

durazno y damasco.

La elección del Chardonnay sin alcohol apunta a una forma de consumo distinta a la habitual en esta categoría. La interpretación que traslada la casa es que la ausencia de alcohol no tiene por qué borrar el carácter varietal, una idea que coloca esta referencia dentro de una conversación más amplia sobre nuevas ocasiones de consumo y sobre la adaptación de estilos clásicos a preferencias diferentes.

Para el próximo 18 de agosto, fecha del Día Internacional del Pinot Noir, la recomendación es Cadus Valle de Uco Pinot Noir. Desde Nieto Senetiner lo describen como un vino que refleja el carácter sensible de una variedad que exige condiciones muy precisas. La bodega añade que se trata de un tinto ligero y frutado, con taninos sutiles, pensado también como una alternativa versátil.

Mayorga considera, en esa misma línea, que el Pinot Noir puede funcionar como puerta de entrada al mundo de los tintos para consumidores que aún no los eligen de forma habitual. La clave, según esa visión, está en un perfil menos estructurado y más accesible que el de otras variedades tintas con mayor carga de extracción o madurez.

La tercera fecha señalada es el próximo 28 de agosto, Día del Cabernet Sauvignon. Para esa jornada, la bodega propone Don Nicanor Cabernet Sauvignon. La intención, según explica Mayorga, es mostrar el lado más elegante de una variedad que durante años ha quedado muy asociada a la potencia y a la concentración.

El enólogo sostiene que en esta uva el momento exacto de cosecha resulta determinante para alcanzar el equilibrio. Esa precisión en la vendimia, afirma, permite orientar el perfil del vino hacia una expresión más afinada, alejada de una lectura única del Cabernet Sauvignon como variedad necesariamente intensa.

Las tres referencias elegidas comparten una misma idea de fondo: revisar preconceptos sobre estilos muy conocidos sin salir de variedades clásicas. En lugar de presentar novedades de cepas poco habituales, la bodega apuesta por reinterpretar perfiles consolidados a partir de atributos como la frescura, la ligereza, la sutileza o la elegancia.

La selección también ordena tres momentos del mes con propuestas diferenciadas. El 0% Chardonnay se vincula a una categoría sin alcohol que busca preservar rasgos varietales; el Pinot Noir de Valle de Uco se presenta como un tinto amable y versátil; y el Don Nicanor Cabernet Sauvignon se apoya en la idea de equilibrio a partir del punto de cosecha.

Con este planteamiento, Mayorga asocia cada efeméride de agosto a una forma concreta de entender el consumo del vino. La primera pone el foco en la identidad del blanco sin alcohol, la segunda en la accesibilidad del Pinot Noir y la tercera en una versión más elegante del Cabernet Sauvignon. La propuesta de Nieto Senetiner pasa así por usar tres fechas del calendario para abrir una conversación sobre cómo están cambiando las maneras de interpretar y disfrutar variedades ampliamente reconocidas.