vinetur

Cumehue Wines, bodega especialista en Corbeau Noir

Relanza sus cuatro etiquetas icónicas en el Mes de la Bonarda: un homenaje a la historia, la familia y la tierra de San Martín

jueves 30 de julio de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



La bodega mendocina presentará las nuevas etiquetas de su línea de Blends Corbeau Noir en un evento exclusivo para periodistas en Novotel Buenos Aires, con la presencia del enólogo Hugo Zamora, la sommelier María Inés Amato en un maridaje exclusivo que incluye las creaciones de autor del chef Facundo Díaz.

Buenos Aires, agosto de 2026 En el marco del Mes de la Bonarda, Cumehue Wines presenta oficialmente el re-styling de sus cuatro etiquetas más prestigiosas: la línea de Blends Corbeau Noir. El lanzamiento se realizará el jueves 13 de agosto de 18:00 a 20:30 h en el Novotel Buenos Aires (Av. Corrientes 1334, CABA) , ante un selecto grupo de periodistas especializados en vinos, gastronomía y lifestyle.

El evento contará con la participación de Hugo Zamora, enólogo de Cumehue, y María Inés Amato, sommelier, quienes guiarán una degustación exclusiva de las cuatro etiquetas relanzadas. Además, los asistentes podrán disfrutar de un tapeo y platos de autor creados especialmente para la ocasión por el chef Facundo Díaz, del Novotel Buenos Aires, en un maridaje que realza la versatilidad de la Corbeau Noir en la mesa.

Una bodega con identidad y raíces patriotas

Cumehue Wies es una bodega familiar ubicada en Alto Chapanay, San Martín, Mendoza, la Capital Nacional de la Bonarda. Su nombre, proveniente de los pueblos originarios, significa "un lugar apacible para llegar y quedarse", una filosofía que atraviesa cada botella.

El proyecto comenzó en 2010 con la visión de desarrollar viñedos en una región con una historia profundamente ligada a la Bonarda. "Sentimos que era el lugar indicado para desarrollar un proyecto que tuviera a la Bonarda como protagonista", explican desde la bodega. Tras años de trabajo agronómico y aprendizaje, en 2018 Cumehue lanzó sus primeras etiquetas al mercado, y hoy la bodega vive una nueva etapa con la incorporación de la nueva generación familiar al proyecto.

"Que nuestros hijos quieran involucrarse y sentirse parte de este proyecto nos genera una enorme satisfacción. Cumehue se convierte así en un espacio donde compartimos ideas, proyectos y objetivos comunes."

La apuesta por la identidad: Corbeau Noir

Mientras la mayoría de las bodegas nacionales hablan de Bonarda, Cumehue Wine elige referirse a esta variedad como Corbeau Noir, una decisión que busca reconocer y poner en valor sus orígenes históricos. Se trata de una manera de rescatar una denominación

que remite a la historia y al recorrido que tuvo esta cepa hasta convertirse en una de las variedades emblemáticas de la región.

La línea de Blends Corbeau Noir es la que mejor representa hoy la identidad de Cumehue. A través de ella, la bodega expresa su origen en San Martín y su forma de entender el vino: vinos amables, elegantes, equilibrados y fáciles de disfrutar.

"Así como en un proyecto familiar cada integrante aporta algo diferente, en un blend cada variedad contribuye con sus propias virtudes. La Corbeau Noir actúa como un eje coordinador que permite resaltar y complementar las características de los demás varietales."

El terroir del Gral San Martín

Los viñedos de Cumehue están ubicados en el Valle Central Mendocino, con suelos franco-arenosos de origen aluvial, profundos y bien drenados, y un clima semidesértico con marcada amplitud térmica. Estas condiciones resultan especialmente favorables para la Bonarda, permitiendo una maduración equilibrada, excelente concentración de fruta y conservación de su frescura natural.

La conexión con la figura del General San Martín también forma parte del relato de la bodega. "La conexión con La Tebaida representa la idea de encontrar un lugar donde construir, proyectar y echar raíces. De alguna manera, nosotros también elegimos esta tierra para desarrollar un proyecto familiar que trascienda generaciones."

Un brindis con la prensa especializada

La presentación incluirá un recorrido sensorial por los vinos de la bodega, un espacio de networking con los periodistas asistentes y una experiencia gastronómica a cargo del chef Facundo Díaz, que pondrá en valor la versatilidad de la Corbeau Noir en armonía con la cocina de autor.

Cumehue es la expresión de nuestras raíces, de nuestra tierra y de nuestra forma de entender el vino. Para nosotros Corbeau Noir es Bonarda, y Bonarda es Cumehue

Ficha del evento

Qué: Presentación del re-styling de las 4 etiquetas de Cumehue Wines

Cuándo: Jueves 13 de agosto de 2026, de 18:00 a 20:30 h

Dónde: Novotel Buenos Aires (Av. Corrientes 1334, CABA)

Quiénes: Hugo Zamora (enólogo), María Inés Amato (sommelier) y Facundo Díaz (chef de Novotel)
Invitados 15 periodistas especializados de medios nacionales
Catering Tapeo y platos de creación del chef Facundo Díaz

Breves biografías

Hugo Zamora — Enólogo
Con una trayectoria consolidada en la vitivinicultura mendocina, Hugo Zamora es el responsable de dar vida a cada etiqueta de Cumehue. Su enfoque combina el respeto por el terroir de Alto Chapanay con una técnica precisa que realza lo mejor de cada parcela. Bajo su mirada, Cumehue ha construido un sello de identidad inconfundible: Bonardas de alta gama que reflejan la esencia del Este mendocino.

María Inés Amato — Sommelier
Sommelier profesional, geógrafa y docente, María Inés Amato posee una mirada única para interpretar el vino como un fenómeno territorial, cultural y sensorial. Conduce catas con un enfoque didáctico y cercano, conectando el paisaje, el origen y la historia de cada vino con lo que sucede en la copa. Es docente de la carrera de Enoturismo en Winexpertarg y combina su labor con la difusión del mundo del vino a través de eventos especializados.

Facundo Díaz — Chef de Novotel Buenos Aires

Con más de dos décadas en la alta cocina argentina, es Chef Ejecutivo del Novotel Buenos Aires desde 2023. Fue Sous Chef del Sofitel Recoleta (2015–2021) y Chef del Restaurant ALMA (2022–2023). Su formación junto a Germán Martitegui en Olsen, Casa Cruz y Caesar Park, y su paso por Tegui, forjaron un estilo que combina técnica, producto y creatividad.