vinetur

Cimarrón Wines Co entra en la alimentación con ajo negro producido en Mendoza

La bodega de Lucca Stradella apuesta por un ingrediente gastronómico pensado para chefs y cocinas domésticas

viernes 25 de septiembre de 2026

Cimarrón Wines Co, la bodega liderada por Lucca Stradella, ha ampliado su actividad más allá del vino con el lanzamiento en Argentina de Ajo Negro, un nuevo producto gastronómico desarrollado junto a los ingenieros agrónomos Julián Monteverdi y Francisco Cantú. La iniciativa parte de una materia prima de Mendoza y abre una nueva línea para la empresa dentro de la alimentación.

El producto se elabora a partir de ajo fresco sometido a un proceso controlado de temperatura y humedad. La bodega lo presenta como un ingrediente de sabor dulce, fondo profundo y textura suave, con una presencia marcada de umami. La propuesta está dirigida tanto a cocinas profesionales como al uso doméstico.

Stradella afirma que el interés por el ajo negro nació por su capacidad de transformar una materia prima local en un producto distinto. “Creemos que puede ser un ingrediente muy interesante para un chef o una persona que quiera cocinar en su casa, porque permite aportar profundidad y un toque distintivo a una preparación, incluso utilizando pequeñas cantidades”, señala.

La empresa explica que el ajo negro no pretende sustituir al ajo fresco. Su uso responde a otra lógica culinaria: sumar dulzor, profundidad y notas umami sin reproducir la misma intensidad aromática del ajo tradicional. Esa diferencia lo sitúa

como un ingrediente con identidad propia dentro de una receta, más cercano a un recurso de matiz que a un reemplazo directo.

Entre las aplicaciones que plantea Cimarrón Wines Co figuran salsas, emulsiones, carnes, pastas, arroces, vegetales y también preparaciones dulces. Puede emplearse como ingrediente principal o añadirse al final de un plato. En carnes, la firma lo sitúa en marinadas, salsas y terminaciones. En pastas y arroces, su textura facilita su integración en emulsiones, mantecas saborizadas y preparaciones cremosas.

La bodega también plantea su uso con vegetales asados, en vinagretas y aderezos, o untado directamente sobre panes y tostadas. A partir de ese perfil dulce y umami, la compañía considera que el producto puede modificar el resultado final de una elaboración con cantidades pequeñas, tanto en cocina profesional como en preparaciones sencillas en casa.

Con este lanzamiento, Cimarrón Wines Co amplía su catálogo con un producto ajeno al ámbito vitivinícola, aunque vinculado a la gastronomía. La empresa se presenta como una bodega joven y sitúa este movimiento dentro de una línea de trabajo que combina nuevos desarrollos con la base agrícola de Mendoza.

La compañía añade que trabaja con productores asociados y que mantiene entre sus prioridades el cuidado del medio ambiente y de la tierra en los distintos procesos. En ese marco, el ajo negro se incorpora como una nueva apuesta comercial y gastronómica de una firma que hasta ahora había centrado su actividad en el vino.