vinetur

Argentina: 5 terruños de Cabernet Sauvignon para celebrar su día

jueves 26 de agosto de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Este 26 de agosto se celebró el día de la reina de las tintas, la variedad que en cualquier viñedo del mundo está presente para ofrecer su típica potencia.

El Cabernet Sauvignon es la variedad tinta más implantada en el mundo, por eso es considerada la reina de las tintas. En Argentina se encuentra tercera en el podio, detrás de la infalible Malbec y la Bonarda. Originaria de Burdeos, Francia, nació del entrecruzamiento de la Cabernet Franc y la Sauvignon Blanc. Se destaca por su gran adaptabilidad a diferentes terroirs.

Valle de Cafayate, Salta



"El principal diferencial del terruño del Valle Calchaquí comparado con la zona de Cuyo es básicamente la altura. Nosotros en Cafayate estamos como bajo a unos 1650 msnm y en la provincia de Salta se pueden encontrar viñedos a más de 3000 msnm" comienza **Mariana Páez** enóloga de Finca Quara, quien subraya que la altitud va a potenciar la amplitud térmica, lo que dará una mayor síntesis de polifenoles "que son las sustancias nobles que se encuentran en el hollejo como los taninos, que nos van a dar la estructura en boca, los antocianos que nos darán el color y también la síntesis de aromas".

Los tintos en la zona del Valle Calchaquí tienen una intensidad de color y aromática muy alta y mucha estructura en boca. Dependiendo del año, pueden alcanzar grandes concentraciones de azúcar, lo que dará como resultado vinos muy alcohólicos. "En este caso el Cabernet Sauvignon Reserva no tiene mucho alcohol, unos 13,5º, con un color bastante atractivo, dentro de lo que son los rojos como el rubí, con presencia de algunos tintes violetas. No es tan intenso el color como lo son los Malbec de la zona ya que el diferencial que va a tener siempre es la presencia de la piracina" explica la enóloga quien aclara que no siempre se va encontrar piracinas en todos los Cabernets del norte de la Argentina ya que depende el tipo de elaboración pero en Cafayate, en general, se le siente en todos. Otras notas de la variedad y del terruño son las especias, como pimienta, pimentón o morrón. Y en la parte frutal, los Cabernet del norte suelen tener mucha presencia de frutos rojos como frutilla o cereza. En síntesis, como afirma Páez los Cabernet del Valle de Cafayate son muy expresivos.

Colalao del Valle, Tucumán



También dentro del Valle Calchaquí, pero en la provincia de Tucumán, se encuentra la bodega familiar Las Arcas de Tolombón, bodega que enalteció los vinos de la región gracias a la gran labor de **Pía Argimón** su brand ambassador.

"Cuando uno abre una botella de vino, está abriendo una puerta a un paisaje. Para mi descorchar el Cabernet Sauvignon Siete Vacas 2020 es sentir el sol y la fuerza que tiene el Valle Calchaquí" comienza Argimón quien, cual payadora, siempre cuenta una y otra vez cómo Alberto Guardia, fundador de la bodega (quien falleció hace algunos meses de COVID) soñaba con hacer "algo" en la finca que había comprado en Colalao del Valle a unos 1700 msnm. Tras haber hecho un estudio de suelos surgió la idea de plantar alcaparras, que no llegaron a buen puerto porque unos conejos salvajes literalmente se comieron todas las alcaparras. Guardia, tras toda la labor perdida estaba muy desilusionado hasta que surgió la posibilidad de plantar en la finca unas estacas de Cabernet Sauvignon. Las plantas literalmente se empezaron a agarrar a la tierra y brotaron con mucha fuerza. Tan increíble fue la experiencia que el mismo

capataz de la finca le dijo a Alberto: "Está tierra tiene sed de vino". Así que de las alcaparras se pasó al vino, pero claro que necesitarían una bodega. Así Guardia emprendió un viaje a África para averiguar cómo se realizaban allí las construcciones en la antigüedad. Así fue que la bodega se construyó con ladrillos de arcilla del lugar y con un tipo de arquitectura bioclimática, es decir, con una doble pared que en el centro tiene una cámara de aire lo que permite que el clima no influya tanto en la temperatura interna de la bodega como en la cava subterránea. Además Argimón subraya que la arquitectura está totalmente amalgamada con el paisaje, a diferencia de muchas bodegas de otras latitudes que rompen con la estética del lugar.

"El Cabernet Siete Vacas es un vino muy rupturista porque hace 14 vendimias no había etiquetas tan disruptivas" explica la brand ambassador quien celebra que el fundador haya sido muy rupturistas, ya que el vino lo había pensando para gente joven, proveniente de un terruño que no era reconocido en la Argentina y por todo eso tenía que salir con una etiqueta que la rompiera porque sino nadie los iba a comprar ni reconocer. Para eso llamó a un ilustrador de cuentos infantiles, Alexiev Gandman, "el chico Disney del Art Attack" quien fue el artífice de la emblemática etiqueta con las vacas.

"Nuestro Cabernet es digno de su terruño. No tiene ninguna pretensión más que mostrar de dónde viene, quizá puede tener una arista, quizá no es tan elegante como un Cabernet mendocino, ¡pero tiene la fuerza presente del Valle Calchaquí" resume Argimón, quien recomienda que el vino sea acompañado por unas empanadas de carne tucumanas, ya que "es un vino que pide carne".

Valle del Pedernal, San Juan



En la clásica provincia de San Juan, la segunda provincia con mayor presencia de Cabernet Sauvignon en la Argentina, el Valle del Perdernal se luce como uno de los valles más frescos e ideales para dar vida a la reina de las tintas. "El clima cálido y seco tiene mucha incidencia en la calidad diferencial de los Cabernet Sauvignon de la zona. Esta característica se debe a la alta exposición solar y a la baja incidencia de precipitaciones y accidentes climáticos" comienza Germán Buk enólogo de Finca Las Moras, una de las bodegas del Grupo Peñaflor, quien agrega que los vinos del Valle del Pedernal suelen presentar buena intensidad en color y matiz violeta, mientras que al ganar altura aparecen tonalidades violetas, más profundas y aromas intensos donde resalta la fruta madura.

Las uvas que dan vida al Cabernet Sauvignon PAZ provienen de la zona alta del Valle del Pedernal, de viñedos ubicados a unos 1350 msnm, donde los suelos de las hileras seleccionadas se caracterizan por poseer una mayor concentración de material calcáreo. Según Buk, son suelos pobres, con bajos porcentajes de materia orgánica pero con óptima retención y distribución del agua.

El Cabernet Sauvignon fue cosechado durante los primeros días de abril logrando un vino de un rojo profundo con aromas especiados, donde se destaca la nota clásica a pimiento verde y frutos rojos. En boca se aprecian frutos rojos maduros y notas de chocolate, provenientes de su crianza en barricas de roble francés durante 15 meses.

Maipú, Mendoza



"Hasta hace algunos años la Argentina no se distinguía por la elaboración de Cabernet Sauvignon, ya que estábamos buscando nuestra identidad y la elaboración del Cabernet estaba más concentrada en el Valle de Napa en Estados Unidos o en Chile" comienza Francisco Rodríguez -brand manager de Corbeau Wines, un proyecto de la familia Rodríguez, tercera generación de productores- quien agrega que "cuando nos dimos cuenta que en el mundo éramos sinónimo de Malbec, pero no podíamos ser solamente Malbec, se empezó a trabajar mucho con otras variedades para darle una propia identidad".

Para Rodríguez lo más interesante es que en la Argentina hay un estilo de Cabernet que es distinto al Cabernet clásico, muy tánico, que mucha gente lo puede percibir como fuerte. "Cada vez más se está trabajando en la elaboración de Cabernet Sauvignon más frutales, que no sobresalen tanto las especias típicas de las piracinas del Cabernet que generalmente se las asocia al pimiento y se están buscando Cabernet con fruta más roja y que sean más fáciles de tomar. Porque si uno tiene la posibilidad de hacer una comparación entre un Cabernet argentino y un Cabernet californiano se va a dar cuenta que el estilo californiano es con mucha madera y con mucha impronta a la piracina y cuesta tomarlo. Después de la primera o segunda copa, el paladar se va a saturar" explica el brand manager de la bodega quien detalla que en su Mad Bird Cabernet Sauvignon buscaron básicamente que tenga una alta tomabilidad es decir que "no sea un vino exclusivo para comer sino que se pueda disfrutar cuando uno está cocinando o charlando con un amigo y que no sea necesario que haya comida de por medio".

Las uvas que dan vida a este 100% Cabernet Sauvignon provienen de viñedos propios ubicados en la localidad de Maipú, Mendoza. El vino tuvo una paso de tres meses en vasijas de concreto, tres meses en barrica de roble americano y seis meses en botella. En nariz es un vino muy expresivo, con notas frutales, que recuerdan frutos rojos y pimiento. En boca se distingue con una entrada dulce, con taninos redondos y suaves. Y el final de boca es persistente y agradable.

Alto Valle del Río Negro, Patagonia



"El Cabernet Sauvignon para nosotros tiene mucha historia. A finales de los años 60 Manuel Canale desarrolló el Humberto Canale Cabernet Sauvignon Íntimo que por muchos años fue el vino ícono de la bodega y desde esa época se sigue manteniendo y con los años ha pasado a ser un referente de la región en los Cabernet Sauvignon" comienza Horacio Bibiloni, enólogo de la legendaria Bodega Humberto Canale, fundada en 1909, por lo que jugó un papel fundamental en el desarrollo de la vitivinicultura de la región patagónica argentina.

Al ser una variedad de ciclo largo que madura en la región sobre mediados/finales del mes de abril el Cabernet Sauvignon es una variedad que para la zona algunos años la madurez se ve un poco afectada por la presencia de heladas tempranas, que son las heladas que se producen sobre principios/mediados del mes de abril. "Esta razón es por la cual en el desarrollo de las líneas modernas el Cabernet Sauvignon no está cómo varietal y solamente lo tenemos como corte bivarietal de Malbec-Cabernet Sauvignon en la línea Old Vineyard, para el cual obtenemos el material del Cabernet Sauvignon de un parral que fue plantado en el año 1937" detalla el enólogo quien agrega que "con

los cambios vividos en los últimos años, quizá es un poco apresurado hablar de cambio climático, pero sí estamos teniendo años más cálidos que hacen que la madurez se adelante un poco y se retrase el ciclo normal de heladas por eso es que en los últimos años (quizá unos 4 o 5 años) estamos elaborado más Cabernet Sauvignon y cada año están más presentes".