vinetur

4 Cabernet Franc para brindar en su día

miércoles 30 de noviembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Con menos de 1.500 hectáreas en toda la Argentina, el Cabernet Franc copa las góndolas de los consumidores que enloquecen con esta salvaje variedad tinta.

El pionero



Andrea Ferreyra

"Para La Celia, bodega pionera en establecerse en el Valle de Uco, el Cabernet Franc es la cepa con la cual empezamos a diferenciarnos y con la cual tenemos una fuerte conexión emocional" comienza Andrea Ferreyra, enóloga de la bodega quien subraya que "hace muchos años empezamos a colocar el nombre de la cepa en una etiqueta, como variedad única, cuando en ese entonces en Argentina había muy poca superficie cultivada con Cabernet Franc. Por eso, definitivamente, el Cabernet Franc está íntimamente conectado a nuestra historia".

Lo que más disfruta el equipo enológico liderado por Ferreyra al trabajar con esta variedad es que "el Cabernet Franc es sinónimo de calidad y de distinción, por eso su vendimia es muy esperada y deseada. De hecho, nosotros tenemos Cabernet Franc plantado en nuestro propio viñedo ubicado en La Consulta y Paraje Altamira, lugares con extraordinarias cualidades y dónde los vinos obtenidos son excelentes ejemplares aptos para la guarda".

Algo que le gusta destacar a la enóloga de su pionero Cabernet Franc es que "los clones cualitativos de la variedad son originarios de la región del Loire, cuna del Cabernet Franc. Clones que en nuestro viñedo se han adaptado muy bien, dándonos vinos de mucha elegancia y refinamiento".

¿Cómo se expresa la variedad en su terruño? "Nuestro Cabernet Franc evidencia el lugar de origen y las características propias de la añada, por eso vale decir que cuando degustes un vino nuestro te va a hablar del sur del Valle de Uco y según cómo haya sido la marcha climática, tendrá aromáticamente matices que van desde las notas herbarias a la fruta negra, pasando por el pimiento rojo. Lo que siempre está presente, son las notas de pólvora, que lo hacen único y se empiezan a desarrollar en su etapa de crianza. A nivel arquitectura de vino, sin lugar a dudas es el esqueleto tánico el que juega un destacado rol".

Con tanta experiencia y propuestas de Cabernet Franc es muy difícil para Ferreyra elegir con cuál celebrar su día. Pero sin lugar a dudas incluye el La Celia Pioneer, 100% Cabernet Franc, su vino categoría Premium o La Celia Terruño La Consulta, que es uno de los tres vinos perteneciente a los íconos de la bodega, cuyo origen es un polígono de 1 ha de superficie. Y a estar atentos ya que se viene un nuevo Cabernet Franc de alta gama, para completar el portafolio, que hará honor a la historia del Cabernet Franc para La Celia.

El distinto



Manuel González Bals

Desde el corazón de Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, Manuel González Bals, enólogo de Bodega Andeluna celebra el Cabernet Franc por ser pioneros en la elaboración en este terruño. "La búsqueda por ampliar y desarrollar el potencial que tenemos en nuestro viñedo, sumado al saber hacerlo por años de experiencia, nos condujo a un estudio minucioso de nuestro viñedo y fue así que encontramos un cuartel diferente al resto y decidimos plasmarlo en la botella de Cabernet Franc de Cuartel" cuenta su hacedor quien confiesa que disfruta trabajar con esta variedad gracias "a su veta salvaje que la hace súper original respecto de otras variedades, por eso es de alguna manera un varietal exótico, diferente y eso me enamora".

Este Cabernet Franc distinto, de este cuartel específico de Gualtallary, se distingue por la presencia de las notas típicas de la variedad, que según González Bals se acrecientan por la zona donde está cultivado. "En montaña y puntualmente en Gualtallary, nuestro Caberbet Franc desarrolla notas aromáticas especiadas y sutiles

matices herbales cómo hoja de tomate y albahaca, sumada a la jarilla. En boca los taninos son tersos y de considerable volumen". Por lo que es ideal para acompañar platos protagonizados por carnes rojas o carnes de caza condimentadas con diferentes especias.

El reserva



Pablo Navarrete

"Lo que más me gusta de este varietal es la adaptabilidad que encontró en un terroir increíble como es el Valle de Uco, donde potencia su tipicidad pero también resaltan características únicas o propias de estar cultivada en un tierra de altura, cerca del cordón montañoso de Los Andes, logrando una verdadera identidad" comienza Pablo Navarrete, winemaker de Vinos de la Luz, quien actualmente elabora en la Bodega Callejón de Crimen el Cabernet Franc como monovarietal en dos de sus líneas debido a la gran demanda sostenida y en continuo crecimiento, tanto en el mercado externo como en el interno.

Si hablamos de características distintas, Navarrete subraya que su Cabernet Franc "logra características únicas que otorgan identidad en nuestras dos líneas, ya que en el viñedo logramos obtener uvas con un ciclo vegetiticvo más extenso dados por la altura y la situación del clima nos permite determinar bien el punto de cosecha priorizando la madurez fenólica. Así en el vino obtenido destaca la sedosidad de sus taninos, las notas a fruta negra y especias, pero al final se percibe un recuerdo herbal característico de la zona. Y eso es identidad. Luego, el paso por barrica logra equilibrar y armonizar todas las características antes descritas".

Claro que dependiendo el terruño, el Cabernet Franc muestra diferentes facetas y en un terroir situado a más de 1050 msnm y con una diversidad de suelos con distintas composiciones -como la arcilla carbonatada, los sedimentos aluviales y eólicos- logra características únicas ideales para satisfacer los distintos perfiles de consumo.

Para celebrar el día del Cabernet Franc Navarrete recomienda el Callejón del Crimen Gran Reserva Cabernet Franc 2018 acompañado con carnes rojas grilladas o asadas, pastas con salsa roja o quesos con contenido graso.

El de autor



Diego Mastrantonio

"El Cabernet Franc es una cepa que nos llama la atención porque, más allá de estar de moda, en el Valle de Uco –de donde salen todas las uvas para nuestros vinos de alta gama– adquiere características especiales que proponen nuevas experiencias a la hora de disfrutar un vino. Sabemos que le aporta vivacidad y frescura a los cortes, pero nos gusta apostar a ella con fuerza porque creemos en su potencial" cuenta Diego Mastrantonio, alma del proyecto personal Mastrantonio Wines, bodega que nació para honrar a sus antepasados, que trabajaron la viña en Italia.

¿Qué lo seduce de esta variedad? "La frescura lograda en los vinos y lograr entender la vivacidad y picardía que puede aportar en un corte o solo como varietal. Porque tiene cuerpo, pero también fluidez y gracia en su paso por boca y se diferencia bastante del carácter frutal del Malbec y de la austeridad del Cabernet Sauvignon" explica Mastrantonio quien resalta de su Cabernet Franc "una personalidad madura, con cuerpo y mucha presencia de crianza para que perdure en el tiempo en la línea 63, que

es un homenaje a mis padres y mis abuelos. Pero tanto nos gustó como se fue dando que decidimos incorporarlo a la línea DJ, en una versión más joven, logrando un vino apoyado en la frescura y en el carácter de frutas negras y hierbas que adquiere en la parte más alta de Los Chacayes, Valle de Uco. Ahí, sin dudas el terruño le imprime mucho carácter y eso nos desafía a encontrar el nivel justo de carácter salvaje en su expresión y encontrar el punto justo de madurez para no perder su refrescante gracia y mantener vivos sus taninos incipientes".

¿Qué Cabernet Franc recomienda para celebrar su día? "Para el que busca un vino expresivo y equilibrado, recomiendo el DJ Mastrantonio Cabernet Franc 2018 que está pasando por un gran momento. Y los que prefieren los vinos más maduros, con cuerpo y con una agradable crianza, ideal el 63 Mastrantonio". ¿Con qué disfrutarlos? Ideal con un cordero a las hierbas con vegetales asados.

El de la primera zona



Porque en Luján de Cuyo, Mendoza, la primera zona de Mendoza, el Cabernet Franc muestra una personalidad totalmente distinta. "Para nosotros es una cepa que encuentra una gran expresión en Agrelo, donde las condiciones de clima y suelo hacen que muestre todo su potencial" comienza Martina Galeano, enóloga de Casarena Bodega y Viñedos, quien destaca que le apasiona trabajar con esta variedad "principalmente por su elegancia y sutileza y porque da vinos que mixturan notas aromáticas herbales o mentoladas que acompañan muy bien a la fruta".

¿Qué características distintivas tiene su Cabernet Franc de la primera zona? "En nuestro caso, el single vineyard es un blend de tres materiales genéticos distintos de Cabernet Franc y cada uno aporta distintos matices al vino. El cuartel más antiguo provee los cimientos de nuestro vino, con una concentración polifenólica intensa y gran peso en boca. Y los otros dos cuarteles le dan notas más intensas en nariz, con gran carácter varietal y una elegancia muy agradable en boca" describe Galeano quien destaca que "los suelos limo-arcillosos fríos ayudan a lograr una madurez paulatina; ya que las parcelas donde se encuentran en una de las zonas más frías de Agrelo donde se logra muy buena amplitud térmica permitiendo mantener buena acidez, expresión aromática y un buen desarrollo polifenólico".

Para disfrutar en el día del Cabernet Franc la joven enóloga recomienda descorchar un Casarena Cabernet Franc Lauren Single Vineyard 2019 junto a unas pastas rellenas de cordero con salsa de hongos.