vinetur

Cabernet Sauvignon, la estrella de San Rafael

lunes 5 de diciembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Las bodegas del sur de Mendoza apuestan cada vez más a la difusión de la reina de las tintas con un fuerte sello más frutal que piracínico, producto de su terruño de montaña.

Si hay algo que enamora apenas se llega al departamento de San Rafael son sus imponentes paisajes, enmarcados por los ríos Diamante y Atuel, cuyas aguas invitan a zambullirse para hacer los más diversos deportes acuáticos. Si hablamos de los vinos de San Rafael tenemos que contar que este terruño tiene más de dos siglos de historia por lo cual hay muchas bodegas familiares que trabajan generación tras generación

desde hace muchísimos años en la identidad y la calidad de los vinos de la zona.

"El Cabernet Sauvignon siempre ha sido una de las principales variedades que se han elaborado en la bodega" comienza Silvio Alberto, chief winemaker & viticulture de Bodegas Bianchi -bodega ícono del lugar- quien remarca que "es la variedad que identifica a San Rafael, por ende, dicho varietal siempre está presente en cada uno de los segmentos de vinos que producimos, tanto como varietal como en blends".



Bodegas Bianchi de San Rafael

Alberto define al terruño de San Rafael como un lugar que da vida a vinos elegantes, estructurados y complejos, con una tipicidad aromática única que les permite crear grandes vinos como el Particular Cabernet Sauvignon. Además el Cabernet forma parte del ícono de la bodega: el Enzo Bianchi Gran Blend. "Nuestros Cabernet le permiten a los consumidores poder distinguir esta variedad en la copa y poder realizar un maridaje perfecto con distintas comidas, ya que son vinos que tienen estructura y complejidad pero que acompañan cualquier experiencia por su frescura y elegancia".

¿Cómo se expresa la variedad en su terruño? "En los viñedos de San Rafael ubicados al sur de la provincia de Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar, los suelos son de origen aluvional con presencia de una textura franco-limoso con finas capas de rocas de pequeño tamaño, con una buena amplitud térmica que nos permite lograr una

maduración polifenólica y aromática realmente espectacular. Los vinos siempre se van a caracterizar por ser expresivos en el aroma, con primacía de especias y presencia de pimiento rojo muy delicado pero lo más destacable es que los taninos están presentes, pero son dulces con un centro de boca graso de gran complejidad. Por eso los vinos se pueden beber en el año, como lograr exponentes de un gran potencial de guarda" agrega el winemaker para quien trabajar con el Cabernet Sauvignon en este lugar "es algo díficil ya que es una variedad compleja para elaborar, pero esa complejidad nos permite poner cada vez más esfuerzo tanto en el manejo de los viñedos como en la enología, para lograr vinos que cubran el espectro de la línea varietal, fáciles de disfrutar y beber en el año de producción; como así también diseñar grandes vinos, con gran estructura y complejidad para los vinos íconos de la bodega. Es una variedad que necesita entenderse y manejarse con muchos detalles para lograr el vino buscado. Justamente este esfuerzo, dedicación y un detalle en el manejo vitícola y enológico es lo que hacen de esta variedad una uva atractiva y desafiante".

Entre la gran cantidad de etiquetas de la bodega Alberto considera que la mejor expresión de la variedad y el terruño se expresan en el Particular Cabernet Sauvignon, servido junto a unas pastas con salsa blanca o algún plato con carnes rojas a la parrilla.



Viñedos Funckenhausen

Desde Espacio Funckenhausen, Alejandro Leirado Heinlein, presidente de la bodega, confiesa que el Cabernet Sauvignon es para ellos "la posibilidad de mostrar el potencial de nuestro lugar con la cepa tinta más importante del mundo por eso confiamos en la expresión que adopta en nuestro lugar y creemos que San Rafael se destaca por sus exponentes en este varietal que tiene una complejidad y estructura nata bien rústica y un granpotencial de guarda".

Si nos metemos de lleno en la características distintas de los Cabernet del lugar, para Leirado Heinlein sobresalen los perfiles aromáticos complejos que presentan notas a pimiento rojo y fruta negra y que en boca se destacan por sus taninos finos y maduros que dan una sensación de menor astringencia pero que al mismo tiempo llenan la boca con su elegante estructura. La bodega tiene uno de los viñedos más altos plantados en San Rafael a unos 850 msnm en donde suelen tener temperaturas medias más bajas en la época de verano lo cual les permite mejorar el balance de acidez y cosechar la uva con excelente madurez polifenólica sin concentraciones de azúcar-alcohol tan elevadas.

Para degustar en la copa la mejor expresión del terruño y la variedad recomiendan La Espera Reserva T.S. Cabernet Sauvignon junto a una selección de quesos duros estacionados o de alto tenor graso como un gorgonzola o queso azul.



En tanto, Maximiliano Goulu, enólogo de Bodega Araujo, confiesa que "el Cabernet Sauvignon es la uva más esperada en la bodega, aunque es la última en madurar y con la que se da fin a un ciclo de trabajo muy intenso. Además al darle su espacio para madurar a niveles óptimos se descomprime la bodega y permite trabajarla mucho mejor, ya que es una cepa robusta que envejece muy bien en barricas y tiene una evolución más lenta en el tiempo".

Cuando hablamos de las características distintivas del terruño, Goulu celebra que la variedad es una de las que mejor se expresa en San Rafael y puntualmente en Villa Atuel por tener viñedos en suelos arenosos, bien drenados y con buena amplitud térmica que hacen que tenga una evolución más frutal que herbácea. "Acá los vinos tienen taninos marcados y de mucho volumen sin ser astringentes, que permiten dar cuerpo a los vinos sin dejar aristas. Además suman un toque dulce que se percibe sobre todo en la entrada del vino" refuerza el enólogo para quien su Cabernet Cask es

un buen ejemplo de cómo evoluciona en el tiempo la cepa.



Para Heraldo Belottini, propietario de la Bodega Belottini, Cabernet Sauvignon es sinónimo de emprender ya que en el 2004 cuando adquirieron su primera finca el Cabernet Sauvignon no formaba parte del elenco de variedadea y fue recién en el 2010 cuando decidieron incorporarla junto al Malbec y al Syrah. "A través de las vendimias nuestro Cabernet Sauvignon ha participado de diferentes concursos obteniendo premios que nos enorgullecen. Por ejemplo el Belottini Cabernet Sauvignon 2022 ha obtenido la Medalla de Oro en Vinus. Por eso, el Cabernet también significa para la bodega poder elaborar y exponer un producto de carácter, explotando sus bondades y fortalezas".

Si hay algo que que Belottini distingue de sus Cabernet es que son equilibrados, de entrada amable, con notas de dulzor y de astringencia moderada y con recuerdos más frutales que con pizcas de pimienta. Por eso recomienda su Cabernet Sauvignon de la línea Hoja ya que es la expresión de los varietales puros en donde el Cabernet muestra su pureza y la total relación de la uva con el proceso de elaboración. ¿Con qué acompañarlo? Ideal carnes asadas de todo tipo, unas pastas rellenas con salsas rojas o

charcutería ahumada.



Desde Algodon Wines, el enólogo Mauro Nosenzo, cuenta que el Cabernet Sauvignon "es muy importante dado que no sólo es una de las cepas en la que más interés tienen nuestros clientes sino que también es fundamental para nuestros blends. Ya que con el Cabernet Sauvignon elaboramos un varietal para nuestra línea Blue Label y también hacemos microvinificaciones para ensamblar en los blend de la línea Black Label".

Más allá que es una variedad que necesita mucho trabajo previo, Nosenzo celebra que en San Rafael el Cabernet Sauvignon les permita elaborar "vinos muy suaves, con mucha fruta negra salvaje, en los cuales se expresan las especias que describen a la variedad. Son vinos con una gran estructura de taninos firmes y redondos. Para descorchar un Cabernet Sauvignon que represente fielmente el terruño y la variedad el enólogo recomienda disfrutar el Cabernet Sauvignon Blue Label junto a una degustación de quesos de pasta dura y frutos secos.