vinetur

5 Cabernet Sauvignon para celebrar su día

La reina de las tintas se adapta a los diferentes climas y suelos de la Argentina para ofrecer distintas personalidades de esta clásica bordelesa

miércoles 30 de agosto de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La viticultura en Argentina ha demostrado una vez más su capacidad de adaptación al entorno, ofreciendo a los amantes del vino una experiencia única que rinde homenaje a las tradiciones vinícolas de Burdeos, Francia. La reina de las tintas, como se conoce a la uva Cabernet Sauvignon, ha encontrado en los diversos climas y suelos de la Argentina un lienzo para expresar una gama de personalidades que recuerdan a las clásicas bordelesas.

CABERNET SAUVIGNON RIOJANO



"Al Cabernet podríamos llamarlo el padre de los varietales y como tal no puede faltar en nuestra bodega, ya que siempre tiene un público que lo demanda" comienza Javier Colovatti, enólogo de Bodega Valle de la Puerta, situada en Chileto, La Rioja; donde el Cabernet Sauvignon se expresan muy bien "pero hay que tomarle la mano al manejo en el viñedo dentro del cual es muy importante el momento de cosecha ya que nos suele dar vinos con taninos muy presentes por no cosechar en el momento adecuado. Por otro lado hay que poner en la balanza el tenor de alcohol ya que si esperamos mucho para cosechar en pos de taninos más amables los alcoholes se van muy arriba. Así que siempre tratamos de determinar el momento óptimo y adecuar los manejos dentro de la bodega para no extraer demasiados taninos".

Para celebrar el día del Cabernet Sauvignon, que se celebra el 2 de septiembre, Colovatti recomienda el Cabernet de la línea Alta que según él presenta una marcada tipicidad del Cabernet riojano con aromas que recuerdan a las ciruelas y cerezas con toques de pimiento verde y matices a regaliz, café y vainilla.

CABERNET SAUVIGNON SALTEÑO



En el Valle de Cafayate, Salta, el Cabernet Sauvignon "se expresa con un dejo de sabor de pimiento rojo debido al componente químico pirazina que comparte con el pimiento, ya que en las altura, toda la tipicidad se expresa más intensamente debido a la amplitud térmica entre el día y la noche, las escasas lluvias y los suelos pedregosos arenosos" explica Luis Asmet, enólogo de la bodega Puna quien agrega que "la planta concentra sus componentes químicos como una manera de protegerse ante un clima extremo lo cual da como resultado vinos sumamente expresivos que son un placer para los sentidos".

Así un Cabernet cafayateño se lucirá a la perfección con carnes rojas a la brasa, asados o comidas con alto tenor graso. Y si nos metemos en maridajes regionales Asmet sugiere los locros, la carne de llama o la cazuela de cordero de altura.

CABERNET SAUVIGNON DE LUNLUNTA, MENDOZA



"Para nosotros el Cabernet Sauvignon es un gran valuarte, es un vino que nos aporta mucha expresión aromática, mucha especia y que viene a ocupar un lugar especial" comienza Fernando Scandura, uno de los creadores de El Gordo en motoneta, garage wines, quienes seleccionaron para el rey de las tintas uvas de Lunlunta, Maipú, a 930

msnm, un área donde el suelo es pedregoso, con días soleados y noches frescas, que generan una amplitud térmica -de unos 14 grados centígrados- ideal para el desarrollo de la uva.

Para celebrar el día del Cabernet para Scandura "lo ideal es compartir una buena comida, por ejemplo, cocinar un osobuco al disco condimentado con una variedad de hierbas para que realcen en la boca las especias del Cabernet Sauvignon o sino un lomo ahumado acompañado por unos espárragos asados".

CABERNET SAUVIGNON DE BARRANCAS, MENDOZA



Para Abito Wines el Cabernet Sauvignon era una "materia pendiente" más allá que se considera que Barrancas es una excelente zona para las variedades de ciclo más largo (es decir las que maduran más tarde). "Pero después de varias temporadas el Cabernet Sauvignon empezó a producir y logramos domarlo o manejarlo para obtener vinos de la calidad que buscamos" confiesa Valeria Bonomo, ingeniera agrónoma y socia de la bodega quien subraya que en Barrancas el Cabernet Sauvignon se comporta de forma diferente y "es por esto que es tan buscada la uva en la zona. Porque tiene en nariz

una intensidad aromática alta con notas que van hacia la pimienta blanca pero también aparecen notas afrutadas como higos y membrillo. En cuanto al color siempre va a los tonos rojos. Y en boca posee taninos dulces y redondos. Esto está dado por la zona, por el terroir y por eso su expresión es característica" agrega Sergio Montiel, enólogo y socio del proyecto.

CABERNET SAUVIGNON DEL VALLE DE UCO, MENDOZA



"Para nuestra bodega el Cabernet Sauvignon es un vino con un excelente potencial de guarda, muy clásico, aromáticamente muy completo y que actualmente está volviendo a salir a la luz, ya que Malbec ha sido (y lo seguirá siendo) por muchos años la estrella en nuestra vitivinicultura Argentina" cuenta Andrea Ferreyra, jefa de enología de Bodega La Celia quien detalla que "el Cabernet Sauvignon de nuestro viñedo tiene la característica de poseer alta concentración de tanino y a la vez, por la ubicación geográfica, es un vino delgado y con longitud. Por eso, siempre decimos en el equipo que son vinos con mucho hueso y poco músculo, por lo tanto, es clave hacer un manejo poco extractivo en la faz fermentativa. Así podemos obtener vinos muy elegantes, que

evidencian el tanino de granulometría fina, con amplio perfil aromático, según cómo haya sido la marcha climática y las ventanas de madurez en la cosecha, que va desde el vegetal tipo herbal, hasta la fruta negra y madura".

Puntualmente el Cabernet Sauvignon de Eugenio Bustos, San Carlos, está en un terruño de suelo más pesado y profundo, "donde el desarrollo en sucrosidad es superior si lo comparamos con el que tenemos en Paraje Altamira; que es mucho más austero, siempre cosechado en perfil fresco y con el tanino tipo reactivo como eje" remarca la enóloga.

Para celebrar el día del Cabernet Sauvignon Ferreyra elige una joyita de producción super limitada de la bodega: "Personalmente me gusta recomendar un vino que refleja todo el potencial del Cabernet Sauvignon y es nuestro ícono La Celia Terruño Eugenio Bustos. Es un tributo no sólo al rey de las uvas tintas, sino también al pionero en establecerse en el lugar y desarrollar la vitivinicultura, hace muchos años atrás, don Eugenio Bustos. Y a nuestro entender, expresa lo que creemos que es mejor que nuestro viñedo puede entregarnos, en un bloque pequeño en Eugenio Bustos".