vinetur

5 Cabernet Franc para celebrar su día

jueves 30 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El Cabernet Franc se convirtió en la tinta más elegida por los consumidores argentinos detrás del Malbec. Pasen y elijan con cuál brindar el 4 de diciembre, el día mundial del Cabernet Franc.

CABERNET FRANC DE CAFAYATE



"El Cabernet Franc es una variedad que para Etchart tiene mucha historia, ya que existía en nuestros viñedos desde hace más de 40 años implantada en parcelas que tenían un poco de todas las variedades tintas. Luego de diversas modificaciones del viñedo, se implantó en bloques separados y fue el inicio de un nuevo camino, en la búsqueda de la perfección de los vinos tintos que producimos" comienza Víctor Marcantoni, director de enología de la bodega.

Así el nuevo Etchart Single Vineyard Cabernet Franc nace del aprendizaje de la interpretación de los viñedos y del descubrimiento de la existencia de parcelas únicas, diferentes y con identidad propia que reflejan toda la potencialidad del terroir cafayateño.

"En Cafayate, el Cabernet Franc expresa sus características plenamente, pues el clima de ese terroir -con noches frescas- permite que se acumulen aromas y color en forma exponencial, permitiendo que esta variedad sea claramente identificada. Los suelos profundos del valle, potencian las características de los taninos suaves y con una gestión enológica correcta, se logra este vino de color profundo e intenso, con aromas distinguidos y paladar extremadamente poderoso y suave" describe Marcantoni.

Este Cabernet Franc del Valle Calchaquí nace de una parcela situada en Río Seco, que da una uva intensa y de una elegancia única, y que refleja su adaptación al cálido clima de Cafayate. Está elaborado con una intervención mínima y expresión natural, que hacen que a primera vista el vino enamore con un color púrpura intenso y profundo. En nariz destacan las frutas rojas; como cereza y grosellas, en equilibrio con especias dulces, como el pimentón. Es un vino simple pero sofisticado, con una excelente textura en boca aportada por taninos suaves, de buena caudalía y fluidez lineal, que envuelve el paladar.

Es una producción limitada de 3600 botellas numeradas y elaboradas sin crianza en barricas para que cada copa exprese la potencia de la variedad y del terruño cafayateño.

ELEGANTE CABERNET FRANC DE LA PRIMERA ZONA DE MENDOZA



Desbandado Cabernet Franc de Kaiken, es el último lanzamiento de la bodega, un vino que combina las mejores uvas provenientes de la reconocida región de Agrelo (Mendoza) con el espíritu innovador del equipo enológico liderado porJuan Pablo Solís.

"El Cabernet Franc es una variedad muy importante para Kaiken porque logramos producir vinos elegantes y con buen potencial de guarda. Para nosotros el Cabernet Franc representa una oportunidad de destacarse en el mercado, sobre todo argentino, donde ha tomado mucho vuelo y a nivel internacional como una opción al Malbec. La bodega ha apostado por esta variedad y ha invertido en viñedos y tecnología para producir vinos de alta calidad con esta uva, de hecho estamos plantando más hectáreas en nuestras fincas y con un programa de injertos para tener más Cabernet Franc en los próximos años" cuenta orgulloso Solís para quien "lo más lindo de trabajar con el Cabernet Franc es la versatilidad y elegancia que ofrece esta variedad ya que esta uva tiene la capacidad de expresar una amplia gama de aromas y sabores, desde frutas rojas y negras hasta notas herbáceas y especiadas, según el lugar de donde

provenga la uva".

Otra cualidad que el joven enólogo destaca del Cabernet Franc argentino es el equilibrio natural entre acidez y taninos, lo que lo hace muy agradable de beber. "Esto permite que los vinos elaborados con esta variedad sean versátiles y se puedan maridar con una amplia variedad de platos". ¿Con qué disfrutarlo? "Soy particularmente amante de las carnes rojas y el Cabernet Franc tiene una estructura y taninos suaves que lo hacen ideal para un ojo de bife a la parrilla, un cordero a las llamas y porqué no algún plato con carne de cerdo. Pero si son del team veggie creo que también va muy bien con unas berenjenas a la parrilla, un risotto de hongos o unas pastas. De todos modos creo que el maridaje de los vinos es una cuestión de preferencia personal, por lo que les recomiendo animarse a experimentar y descubrir sus propias combinaciones, ya que el Cabernet Franc es un vino muy plástico que permite jugar con muchas opciones" resume el hacedor del vino quien orgulloso agrega que actualmente la bodega tiene un portfolio amplio de Cabernet Franc: los de Agrelo son los más característicos de la variedad, con notas de morrones asados, bien piracínicos, dejos herbales y mentolados. En los de Chacayes logran sabores de frutas rojas y negras con una especie muy elegante, ya que aparece la pimienta negra y el clavo de olor, todo influencia del terroir. Y Altamira les da una combinación de fruta roja y negra, con algunos aromas de hoja de tomate. "Es una variedad muy versátil, por eso cada vino de las distintas zonas es un ejemplar único".

EDICIÓN LIMITADA DE CABERNET FRANC


COSECHA 2019
MENDOZA - ARGENTINA
LOS ARBOLES
VALLE DE UCO
TUNUYÁN
LIMITED
HERMANDAD
WINEMAKER SERIES
CABERNET FRANC
FALASCO

"En Falasco Wines descubrimos la variedad durante la vendimia 2017, cuando hicimos nuestro primer Cabernet Franc, que salió a la luz cómo Hermandad Cabernet Franc. Este vino nació muy exitoso y es vital para la 4° generación de la familia Falasco encabezada por Franco, quién impulsó el proyecto de vinos premium junto a sus hermanos" comienza el enólogo especializado en tintas, Alejandro Cánovas, quien destaca que lo que más le gusta de trabajar con esta variedad "es poder sentir todo su potencial especiado acompañado de la golosidad de sus taninos. Aunque por otro lado nos trae grandes desafíos, ya que es una variedad que cada año nos sorprende con su potencial y su madurez impredecible".

¿Cuáles son las características distintivas de este Cabernet Franc? "Aromas especiados, ahumados, con algunas notas de frutos negros, rara vez herbales y mentolados; con taninos dulces y de gran volumen, que hacen del Cabernet Franc un vino fácilmente reconocible por su perfil aromático y la elegancia peculiar de sus taninos". Un vino que Cánovas como enólogo un poco sibarita, sugiere disfrutar con carnes estofadas, como un buen bistec alla fiorentina acompañado de morrones asados y papas rotas al romero; o algún postre chocolatoso.

COFERMENTACIÓN DE DISTINTOS TERRUÑOS DE CABERNET FRANC



"Para nosotros es muy importante el Cabernet Franc ya que después del Malbec es uno de los varietales que el consumidor más busca cuando entra a una vinoteca" comienza Pablo Ceverino, ingeniero agrónomo y co creador de Sarapura Wines junto a sus amigos y socios Manuel Pérez Caffe y Juan Pablo Mestre; quienes se unieron para elaborar vinos de partidas limitadas, que cambian año tras año y de viñedos seleccionados por ellos mismos.

"Lo que más nos gusta de trabajar con esta variedad es que es un varietal muy sensible al manejo del viñedo y al lugar de donde viene y para nosotros, como agrónomos, la uva es dónde ponemos el foco. Entonces para nosotros es muy importante tener hoy un Cabernet Franc que nos represente y que represente al lugar de donde viene gracias a los diferentes manejos de viñedo que hacemos. Es un lujo poder elegir los lugares específicos de donde queremos que venga la uva y después ver todo esto reflejado en el vino" cuenta orgulloso Severino quien agrega que su Cabernet Franc al ser un Cabernet Franc cofermentado de dos lugares distintos, nacido de uvas diferentes es doblemente complejo ya que muestra dos perfiles del mismo

varietal en un mismo vino.

Así, el Franc de Francs, nace de una co-fermentación de Cabernet Franc de Perdriel, Luján de Cuyo (78%) y el resto de Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. Con una crianza del 30% del vino durante 6 meses en barricas francesas de segundo y tercer uso.

"Al ser un blend de terruños queremos mostrar la parte más salvaje y fresca con la fluidez que aporta el Valle de Uco con la fineza y elegancia de la otra uva que viene de la primera zona de Mendoza" resume el agrónomo quien confiesa que el último Cabernet Franc que abrió de Sarapura coincidió con un chivito a la llama y "fue el maridaje perfecto".

CABERNET FRANC PATAGÓNICO



"El Cabernet Franc es la cepa emblema de la bodega, de hecho está implantado en nuestros viñedos desde los comienzos del proyecto, en el año 2001. Por aquel entonces su oferta en el mercado argentino se reducía a un par de etiquetas varietales y alguna ocasional participación en cortes, siempre en proporciones minoritarias" comienza Sebastian Cavagnaro, primer enólogo de Bodega del Desierto, situada en 25 de Mayo, La Pampa, quien destaca que "es una uva muy noble que nos dio muchas satisfacciones desde sus comienzos al haber sido el primer vino argentino en ganar la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2007 y desde ese entonces mantiene año a año la misma calidad y nos sigue brindando reconocimientos y disfrute".

¿Qué es lo que más les gusta de trabajar con esta variedad? "Lo interesante de trabajar con Cabernet Franc es su versatilidad en este terroir, lo cual nos ayuda a jugar con los puntos de madurez" remarca Matias Runco, segundo enólogo de la bodega quien agrega que gracias a esta versatilidad pueden hacer productos frescos y jóvenes como el blanco de Cabernet Franc, una base de espumante en el caso del Pampa Mía Blanc de Noirs y, a la vez, pueden hacer vinos gran reserva con gran potencial de guarda como el Desierto Pampa.

Semejante abanico de opciones se debe a la impronta del terruño. "El suelo de nuestra finca es típico del desierto pampeano, en el norte de la Patagonia: profundo, suelto, arenoso, con presencia de piedras (más concentradas en algunos sectores) y pobre en materia orgánica. Dichos perfiles son excelentes para todas las variedades, pero el Cabernet Franc parece encontrar allí un entorno especial que le permite brindar generosamente sus mejores características. Tratándose de una cepa de ciclo vegetativo largo, no podemos dejar de mencionar la sanidad del lugar, que ayuda a manejar los períodos de madurez sin problemas de enfermedades y con bajísima incidencia de accidentes climáticos como lluvias o granizo" explica Cavagnaro quien agrega que "en el Alto Valle del Río Colorado, el Cabernet Franc desarrolla una enorme capacidad de expresión en términos de carácter y personalidad: colores intensos, complejos aromas primarios que recuerdan a frutas rojas pequeñas (como cereza o algo de cassis), especias (como pimentón dulce) y un sabor con taninos crepitantes y jugosos. En nuestra opinión, hay muy buenos varietales en otras regiones argentinas,

pero es difícil hallar etiquetas que reúnan todas estas cualidades juntas, como ocurre en Bodega del Desierto".

¿Qué Cabernet Franc recomiendan para celebrar su día? La máxima expresión de la variedad, el Desierto Pampa Cabernet Franc, un vino que reposó 18 meses en barricas 100% roble francés y que a primera vista seduce con un color rojo bordó profundo, oscuro pero brillante. Con una nariz rica en bordes vegetales (como cedro, eucalipto y una leve presencia de pimiento), rasgos de frutas maduras y típicos matices terrosos que definen la personalidad del terruño pampeano. El sabor cuenta con una carga tánica poderosa que genera complejidades capaces de estimular los sentidos con huellas gratas y persistentes. Es un vino de carácter arrollador en el que conviven la pasión con la elegancia y la fuerza con el estilo.

¿Con qué acompañar este vino? Runco sugiere maridajes 100% patagónicos: cordero patagónico al asador, guiso de cordero, medallón de ciervo, guiso o estofado de liebre, tablas de fiambres y quesos patagónicos o tablas de ahumados.