vinetur

5 Cabernet Sauvignon para brindar en su día

La potencia del Cabernet Sauvignon se puede disfrutar de norte a sur de la Argentina para disfrutar la versatilidad de la reina de las tintas

lunes 26 de agosto de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El Cabernet Sauvignon es una de las variedades de uva más emblemáticas del mundo, y en Argentina, su cultivo y vinificación se destacan a lo largo y ancho del país, mostrando la versatilidad y riqueza que puede ofrecer esta cepa. Desde las alturas de Tinogasta, en Catamarca, hasta las vastas llanuras de La Pampa, cada región imprime su propio carácter en los vinos que producen, demostrando que la reina de las tintas tiene un lugar privilegiado en la viticultura argentina.

DE 25 DE MAYO, LA PAMPA



Sebastián Cavagnaro, enólogo principal de la bodega

"En Bodega del Desierto nuestro Cabernet Sauvignon se desarrolla con una enorme capacidad de expresión en términos de carácter y personalidad. Se destaca por su elegancia, frescura y un perfil aromático distintivo: complejos aromas primarios que recuerdan a especias (pimentón dulce), con notas de frutas rojas, negras y, a menudo, un toque mineral; colores intensos y sabor con taninos marcados y jugosos. Se presenta como un varietal de estilo muy definido y contundente, fiel a su cepa"

comienza Sebastián Cavagnaro, enólogo principal de la bodega quien destaca que el Cabernet Sauvignon se expresa en 25 de Mayo, La Pampa (Patagonia norte) de una forma única ya que hay una muy buena amplitud térmica (19°C) con más de 2000 horas de sol durante el ciclo vegetativo. Esas características combinadas con vientos permanentes y muy bajas precipitaciones, les permiten obtener uvas de gran sanidad y muy buena maduración.

¿Qué significa para la bodega el Cabernet Sauvignon?

"El clima semidesértico con amplitudes térmicas significativas entre el día y la noche favorece una maduración lenta y completa de la uva. Estos factores permiten que nuestro Cabernet Sauvignon desarrolle una acidez equilibrada, buenos niveles de azúcar y complejidad en los taninos. En Bodega del Desierto consideramos que la importancia del cultivo de Cabernet Sauvignon en La Pampa es un componente clave para el desarrollo y la creciente reputación de esta región como una zona productora de vinos de alta calidad en Argentina".

Por eso para potenciar la personalidad patagónica Cavagnaro sugiere disfrutar el Desierto Pampa Cabernet Sauvignon con platos con hongos patagónicos en distintas variantes: desde salteados o guisados a rellenos de pastas y empanadas.

DE BARRANCAS, MENDOZA



Federico Fernández propietario de Bodega Domiciano

Desde la primera zona de Mendoza, Federico Fernández propietario de Bodega Domiciano, cuenta que "el Cabernet Sauvignon en la zona de Barrancas, especialmente en donde está ubicada la finca (en la margen sur del río Mendoza) nos entrega vinos de alta concentración con un perfil aromático complejo que se destaca por la presciencia sutil y elegante de notas de pirazinas y fuerte presencia de frutos rojos maduros. Esta región da vinos distintos de muy buena complejidad y maduración ideal para el paso por madera y una guarda prolongada".

Un rasgo distintivo de la bodega familiar situada en un histórico edificio de 1919 es la cosecha nocturna para, de esta forma, mantener las uvas frescas y proteger el aroma y el sabor de cada vino.

En la zona de Barrancas los suelos son muy profundos y con abundante presencia de canto rodado, por lo que para Fernández el Cabernet Sauvignon se expresa de una manera muy particular ya que alcanza una excelente maduración polifenólica y antociánica.

¿Qué significa el Cabernet Sauvignon para la bodega?

"Es muy importante para nosotros porque lo consideramos un gran exponente de nuestra zona, Barrancas, y realmente nos da grandes satisfacciones, ya que es muy elegido por los consumidores. Sabemos que con este vino tenemos siempre un ejemplo de la grandeza de nuestro terroir que en esta cepa se expresa de una forma plena y única" destaca Fendández del Cabernet Sauvignon Reserva Noctura elaborado por Rodrigo Gasparoni, ideal para disfrutar con comidas bien condimentadas, como carnes rojas a la leña o pastas rellenas con salsas especiadas.

DE LA CONSULTA, VALLE DE UCO



"Nuestro Cabernet Sauvignon es el varietal más viejo en nuestro viñedo y si bien su terruño tiene muy buena calidad de agua y suelo y una abundante proporción de minerales, es un viñedo poco vigoroso que da poco más de 4000 quintales por hectárea. Eso ayuda a dar uvas con mejor madurez que darán un vino más equilibrado y redondo en dónde la piracina característica de los Cabernets no está tan presente" cuenta Viviana Catena, del proyecto Ricominciare Family Winery quien destaca que en La Consulta, Valle de Uco, "la planta da uvas que llegan a la bodega con un equilibrio natural que se traspasa al vino. Y a la hora de añejar en barricas da una estructura natural suficiente para no dejarse tapar por el roble dando vida a un vino equilibrado y redondo, con taninos sedosos". Así el Ricominciare Cabernet Sauvignon Single

Vineyard, elaborado por la enóloga Flavia Maschi, es ideal para disfrutar con carnes rojas o risottos.

DE SAN RAFAEL, MENDOZA



Aníbal Nietzel, alma máter del proyecto

La bodega Nietzel Wines elabora vinos microvinificados con uvas provenientes de San Rafael, Mendoza, en una pequeña bodega ubicada en Bernal, provincia de Buenos Aires, a media hora en auto del Obelisco porteño. Por eso una de las líneas de vinos fue bautizada Gran Logro, por todo lo que significa haber armado allí una bodega artesanal con una capacidad productiva de hasta 12.000 litros anuales.

"El Cabernet Sauvignon se expresa exactamente igual que si se elaborara en su terruño de origen, ya que las uvas son tratadas cuidadosamente en el transporte y también en las intervenciones en bodega, con buena biotecnología aplicada al proceso de elaboración y crianza" comienza Aníbal Nietzel, alma máter del proyecto que cuenta con la asesoría técnica delenólogo Cristian Santinon, quien va por su tercera vendimia en la bodega.

Si hablamos de las características del varietal Nietzel destaca que "es una cepa muy noble e importante, que se expresa muy bien tanto como componente de blends de alta gama, como en su forma varietal. De hecho, es la cepa más plantada en el mundo y es justamente debido a la nobleza que posee tanto la planta desde el viñedo, como el vino que se produce a partir de ella. Por eso creemos que todas las bodegas debemos tener, además de nuestra insignia nacional que es el Malbec, un buen Cabernet en nuestros portfolios".

Así en la copa de Gran Logro Cabernet Sauvignon 2023 encontrarán un vino con un profundo color rojo rubí con reflejos violáceos con aromas que recuerdan a la fruta negra fresca, como moras y ciruela, además de las notas típicas de la pimienta y los pimientos rojos. En boca es de entrada seca con una acidez vivaz y taninos firmes que hacen a un cuerpo pleno, persistente final y retrogusto frutal.

¿Con qué acompañar el Cabernet Sauvignon?

"Es una cepa que siempre recomendamos para dsifrutar con comidas contundentes por sus cualidades organolépticas tanto en aroma como en boca. Ideal para maridar con carnes rojas, comidas criollas típicas como empanadas o locro. Pero también puede ser un buen acompañante de pastas rellenas con salsas rojas o postres basados en chocolates amargos".

DE TINOGASTA, CATAMARCA

"Nuestro lote de Cabernet Sauvignon se encuentra a 1300 metros de altura por ende la diferencia de amplitud térmica juega un rol fundamental, junto al entorno en su expresión. A la vista presenta un color rojo intenso, con notas características del varietal así que en nariz aparece la clásica nota del pimiento rojo y las especias que hacen su juego con la menta, la jarilla y el romero. Y en boca se expresa con buenos taninos y una estructura que amerita crianza" describe Juan Pablo Morales enólogo de Bodega Veralma, situada en Tinogasta, Catamarca para quien el Cabernet Sauvignon es un actor principal de la bodega.

¿Con qué disfrutar a la reina de las tintas? El Entretantos Cabernet Sauvignon Morales propone acompañarlo con un buen asado, para hacer un maridaje bien argento.