vinetur

Fortalezas del rey de los tintos en la Argentina

Para celebrar el día del Cabernet Sauvignon recorremos distintos estilos de la variedad de acuerdo al origen, todos con algo en común: un clima continental que deja un sello distintivo a nivel mundial.

jueves 28 de agosto de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL


CABERNET
SAUVIGNON

Si bien es considerado el rey de los tintos, el Cabernet Sauvignon en la Argentina sigue a la sombra del Malbec, que reina desde hace décadas. No obstante con las casi 13 mil hectáreas que se encuentran a lo largo y ancho del país, la variedad ofrece características únicas como la tremenda intensidad de color y aromas del noroeste con inconfundibles recuerdos a moras y pimiento verde; una personalidad más frutada en la zona de Cuyo y en los terroirs más australes se potencian los sabores minalres y terrosos.

El Cabernet salteño alcanza la cima

En **Bodega Puna**, en Salta, el Cabernet Sauvignon como plantación significó inicialmente un desafío. Ya que la historia previa sólo daba referencias de que no funcionaría la variedad en la zona. Así y todo, en 2015 implantaron Cabernet Sauvignon que en sus tres primeros años fue de difícil desarrollo. De hecho hasta evaluaron la erradicación pero pudo más la fé y la paciencia y hoy ese Cabernet Sauvignon es uno de los orgullos de la bodega. Porque la altura les proporciona mucha intensidad en color, aroma y sabor. Ya que en Cachi a 2600 msnm se obtienen vinos con una concentración de taninos firmes además de precursores aromáticos que hacen indiscutible su varietabilidad en el vino obtenido.

La bodega elabora una partida limitada de 1500 botellas de 50% Cabernet Sauvignon y 50% Cabernet Franc que se caracteriza por su expresividad y delicadeza; que este año en Vinalies Francia obtuvo medalla de oro.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rojo rubí intenso y atractivo, con centro de copa negro, característico de los vinos de altura de Salta, con aspecto límpido y brillante. En natis tiene una gran complejidad e intensidad, que despliega primero notas frutadas de frutos rojos y negros maduros como ciruela, frambuesa, casis e higos. Esos aromas evolucionan con mermeladas de ciruela, pasas y notas de regaliz, tostados suaves y chocolate negro, aportados por su crianza en roble durante 24 meses. La boca es intensa, con una entrada rápida y una explosión de sabores en el centro y fondo de boca. Con taninos marcados, jugosos y un final suave y matices complejos.

¿Con qué acompañarlo? Un maridaje que proponen en la bodega dentro de la experiencia gastronómica es el cordero de altura asado al horno de barro acompañado de papines andinos, pimientos asados y especias de Cachi como pimentón dulce y orégano. En este plato utilizan productos de su tierra y puntualmente de cultivo y crianza en la finca de la bodega, así que como maridaje regional este plato armoniza y acompaña perfectamente a su Cabernet.

El Cabernet riojano gana terreno

En La Rioja, **Bodega Valle de la Puerta** confiesa que su Cabernet Sauvignon es el segundo vino más vendido. Ya que en La Rioja los Cabernet se expresan muy bien, pero como aclara su winemaker hay que tomarle la mano al manejo en el viñedo dentro del cual es muy importante el momento de cosecha ya que les suele pasar que haya vinos con taninos muy presentes por no cosechar en el momento adecuado. Y, por otro lado, hay que poner en la balanza el alcohol ya que si esperan mucho para cosechar los alcoholes se van muy arriba. Así que siempre tratan de determinar el momento óptimo y adecuar los manejos dentro de la bodega.

Si hablamos de la característica principal de la zona hay que destacar que la fruta es una constante en los vinos, pero también se pueden encontrar notas pirazínicas que van de maravillas con una entraña a la parrilla. Javier Collovatti, enólogo, agrega: "Es una de las variedades que más me gustan por su evolución en botella y la combinación con el roble que hace aparecer en el vino muchas sensaciones distintas".

Cabernet mendocino con identidad propia

Si nos vamos a Mendoza, podremos afirmar que el Cabernet Sauvignon es una de las variedades más emblemáticas para **Luigi Bosca**, cultivada históricamente en sus fincas de Maipú y Luján de Cuyo.

Pablo Cúneo, director de enología de la bodega, cuenta que llevan más de 60 años de exploración en los que lograron construir un vínculo profundo con esta cepa, impulsando su desarrollo e innovación a lo largo de generaciones. "Fiel a nuestro espíritu pionero, trabajamos de manera constante en la construcción de un estilo

propio que refleje nuestra trayectoria y nos permita posicionarnos entre los grandes referentes del varietal a nivel mundial".

Cuenta la historia que fue Leoncio Arizu, fundador de la bodega, quien a comienzos del siglo XX plantó sus primeras parcelas de Cabernet Sauvignon en Mendoza y apostó por esta cepa desafiante, mucho antes de que fuera tendencia. Lo hizo convencido de que esa uva noble y de ciclo largo podía encontrar en Mendoza una gran expresión. Esa elección marcó el inicio de una relación silenciosa pero profunda con el Cabernet.

Tras tantos años de convivencia, hoy el Cabernet Sauvignon demuestra una gran afinidad con el clima continental de Mendoza, donde desarrolla un perfil elegante, frutal y especiado. La energía del sol, los ciclos largos de madurez y las noches frías permiten desarrollar perfiles aromáticos que se destacan por la presencia de frutos negros. El lado verde o pirazínico del Cabernet evoluciona en notas herbales y especiadas. Los taninos maduran en la planta dando textura y una sensación dulce y suave en la boca.

"Desde Luigi Bosca supimos interpretar su potencial a lo largo del tiempo, identificando los lugares donde mejor se expresa, ajustando el manejo del viñedo según las características de cada terroir. Así, el Cabernet Sauvignon logra reflejar su tipicidad con una identidad bien definida" agrega Cúneo quien agrega que que el Cabernet Sauvignon de Luigi Bosca se distingue por ser el resultado de más de un siglo de trabajo vitivinícola y más de seis décadas de exploración específica de la variedad en Mendoza. Su diferencia radica en la visión de largo plazo, la paciencia y la observación profunda del entorno. Algunos de los Cabernet de la bodega que más reflejan estas características son León, una inspiración en homenaje a la visión de Leoncio Arizu, primera generación de la familia, que vio el potencial del Cabernet Sauvignon en el terruño mendocino, y De Sangre Cabernet Sauvignon, que logra su identidad y complejidad en combinación de 4 viñedos distintos donde cada uno le aporta una nota particular.

Ahora bien, si hablamos de las fortalezas del rey de los tintos en Mendoza, Cúneo detalla que en sus viñedos está la combinación única de altura, días cálidos y noches frías, suelos aluvionales pobres con buen drenaje y clima continental sin influencia oceánica. Este entorno exigente permite que la uva exprese su carácter de forma

distinta: desarrolla estructura sin perder elegancia, con taninos finos y una gran capacidad de guarda. El conocimiento profundo de cada parcela y la selección cuidadosa de micro terroirs en zonas como Vistalba, Agrelo, Altamira y Gualtallary potencian su expresión. En este contexto, el Cabernet encuentra una identidad propia que combina nobleza, precisión y excelentes condiciones naturales.

Por su intensidad y elegancia, los Cabernet Sauvignon de Luigi Bosca son los compañeros ideales de las carnes asadas, chivo, cordero, especialmente cuando se presentan con hierbas aromáticas y acompañadas de vegetales asados. Es un maridaje típicamente mendocino, que combina bien con los sabores intensos y la simpleza cuidada de la cocina de montaña. Esto acompaña y resalta las notas especiadas y la estructura de los vinos.

La complejidad aromática del Cabernet Sauvignon favorece también el maridaje con pastas o risottos de hongos.

Actualmente elaboran la producción de unas 100 hectáreas de Cabernet Sauvignon que hacen parte de vinos como Luigi Bosca Insignia Cabernet Sauvignon, De Sangre Cabernet Sauvignon, De Sangre Corte y León.

Cabernet Sauvignon con sello del desierto

En 25 de Mayo, **Bodega del desierto** cuenta con 24 hectáreas de Cabernet Sauvignon con diferentes clones lo que permite crear distintos perfiles de vinos que dan vida a unos 10.000 litros de vino por año.

Sebastián Cavagnaro, enólogo de la bodega, cuenta que su viñedo del sudoeste pampeano tiene dos virtudes realmente remarcables: una es el emplazamiento geográfico, lo que permite la ausencia de plagas, enfermedades y residuos de pesticidas. La otra es que, al ser un viñedo de baja humedad y vientos casi permanentes, realizan una viticultura de bajo impacto de agroquímicos. Esto se traduce en vides muy sanas que dan vida a un Cabernet Sauvignon con una enorme capacidad de expresión en términos de carácter y personalidad que se lucen con chivito o cordero guisado o asado.