vinetur

Vinazos para sorprender en las fiestas

Con la excusa de elegir regalos para el arbolito de Navidad elegimos algunos vinos que valen la alegría descorchar y compartir

miércoles 17 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La llegada de diciembre marca el inicio de una época donde las mesas se llenan y la elección de la bebida se convierte en una tarea fundamental para los anfitriones. Seleccionar las botellas adecuadas para las celebraciones navideñas requiere atención y criterio, pues el objetivo es acompañar los platos tradicionales y ofrecer una

experiencia agradable a los invitados sin caer en la rutina. En el panorama actual, existen opciones que se alejan de lo común y permiten descubrir matices diferentes sin necesidad de ser un experto catador, apostando por la calidad y el carácter del producto.

Sauvignon Gris by Humberto Canale



El único Sauvignon Gris de la Argentina nació en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia gracias al afán de sorprender. Esta variedad históricamente Humberto Canale la utilizaba para cortes ya que nunca imaginaron que podía brillar por sí sola.

Todo empezó como una curiosidad del equipo enológico liderado por Horacio Bibiloni que detectó que tenían algo único y que se daba especialmente bien en el Alto Valle de Río Negro. Después de realizar diversos ensayos y microvinificaciones, apareció un vino distinto, con una identidad propia Y, fieles a su ADN de pioneros, decidieron avanzar y darle lugar a esta partida exclusiva de la que sólo se elaboraron 4000 botellas.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino de color amarillo verdoso con destellos acerados que aromáticamente sorprende con notas que recuerdan a ananá y manzana verde, acompañados por notas citricas y herbales. En boca es refrescante, ágil y etéreo, pero al mismo tiempo tiene un cuerpo medio y una untuosidad suave que le da una buena persistencia en boca.

A la hora de acompañarlo, funciona perfecto con pesca patagónica, ceviches, ensaladas frescas o incluso quesos cremosos, como alguno de los de Quesería Ventimiglia, por ejemplo un Patagonzola o un Gascony. Es ideal para esta época del año, cuando empiezan los días más largos y calurosos.

El dato: Hoy no hay ningún registro en el Instituto Nacional de Vitivinicultura de otro Sauvignon Gris elaborado en Argentina.

Sauvignon Blanc by Bodega El Bayeh



Trópico Sur nació como un homenaje a la línea imaginaria del Trópico de Capricornio, que atraviesa la finca de la bodega familiar El Bayeh y define su identidad geográfica y climática. En ese punto único de la Quebrada de Humahuaca —a 2.700 metros de altura, con suelos pedregosos y arenosos de origen aluvional— encontraron el lugar ideal para dar vida a un Sauvignon Blanc que exprese el carácter extremo del norte argentino: frescura, tensión y pureza.

Los días intensos de sol y las noches muy frías generan un contraste térmico excepcional que permite que el Sauvignon Blanc exacerbe sus aromas de forma muy marcada. La combinación de altura + radiación + frescura nocturna se traduce en un abanico aromático vibrante, con notas cítricas, herbales y tropicales, acompañado por una acidez filosa y natural que define su identidad.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Aromas muy expresivos y de alta intensidad combinados con una frescura sostenida por una acidez natural elevada. En boca la estructura es ligera pero tensa, marcada por la mineralidad de los suelos pedregosos. Es un perfil que combina el carácter del Sauvignon Blanc con la impronta de la altura extrema.

Ya que el Sauvignon Blanc en la Quebrada de Humahuaca tiene la capacidad de expresar frescura en un clima desértico de altura, logrando un equilibrio sorprendente entre potencia aromática y acidez. Pocas regiones del mundo permiten que esta variedad se manifieste con semejante nitidez, energía y personalidad. La altura extrema le otorga un sello inconfundible.

¿Con qué acompañar este vino? Hay dos combinaciones que realzan su carácter: empanada de queso de cabra, que acompaña su frescura y acidez o trucha de altura, cuya delicadeza se potencia con sus notas herbales y cítricas.

Garnacha by El Esteco



Partida Limitada de garnacha 2025 nació con la idea de desarrollar la vitivinicultura en un sitio muy especial que tiene Bodega El Esteco: una ladera aterrazada que supo estar plantada con frutales y ser parte de la casa de fin de semana de la familia Michel Torino, bodegueros pioneros en la zona. Este lugar a 1930 msnm enclavado a los pies de las sierras de Quilmes y a orillas del río Chuscha, tiene un suelo granítico aterrazado y está protegido de las temperaturas más altas del día y de la radiación solar de la tarde. Es un lugar fresco que el equipo enológico de El Esteco creyó que podría dar vinos muy expresivos y singulares.

Como la superficie del lugar es muy pequeña en la ladera del cerro sabían que por el origen de la Garnacha, el Valle Calchaquí sería un buen sitio para implantarla, al ser una variedad de ciclo largo, de buen vigor y gran sanidad. Por las dificultades del terreno las plantas se han conducido a cabeza, así también los racimos reciben luz filtrada y están protegidas de la insolación de la tarde porque la ladera mira al sur. Los racimos son grandes -propios de la variedad- y con una maduración algo despareja. Por lo que generalmente les gusta cosecharlos a fin de febrero.

Más allá que la Garnacha es una variedad despareja en su ciclo, la madurez industrial (azúcares) se dispara con respecto a la madurez polifenólica (color y taninos) al estar plantada en esa ladera donde la influencia del sol es más tenue estas dos maduraciones van prácticamente de la mano, encontrando un vino donde las tres puntas del triángulo (frutal, floral y herbal) están equilibradas, con taninos presentes pero sumamente agradables, donde la frescura predomina de principio a fin. Si a esto le sumamos el desgranado a mano en vasijas ovoides de roble (perlee) donde priorizan una maceración carbónica y una fermentación sumamente suave con un contacto prolongado con las pieles.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rojo brillante con reflejos púrpura con buena intensidad aromática, en el que se destacan fragancias a frutos rojos como la cereza y la frutilla, además de agradables notas florales. En boca es refrescante, de balanceada acidez y estructura lineal con delicados aromas frutales y tostados. Es un vino atractivo y de un largo final.

Esta Garnacha de la que solo se elaboraron 1333 botellas es ideal para acompañar entradas frías como charcutería o quesos y entradas calientes (como mollejas) como así también platos principales donde la carne asada sea el centro de atracción.

El Cabernet Franc más alto del mundo by Viñedos Yacoraite



¿Cómo surgió la idea de plantar Cabernet Franc a casi 3.000 msnm? Porque el Cabernet Franc es la cepa favorita de Alejandro Izquierdo, socio principal y CEO de Viñedos Yacoraite, de la Quebrada de Humahuaca. Como sabían si se podía hacer un Cabernet Franc a 2800 msnm, para hacer una apuesta razonada, calcularon índices de madurez en otras zonas frías donde se produce buen Cabernet Franc como en el valle del Loire en Francia o los Finger Lakes en el estado de New York y los compararon con los propios. Al ver que eran similares, decidieron plantar una hectárea.

¿Cómo se adaptó la variedad en este terroir extremo? En la altura el Cabernet Franc produce menos hoja que el Malbec, con lo cual se autocontrola en la producción de piracinas (fundamental para el perfil que querían lograr) y, además, en caso de ser afectado por heladas, hace una segunda brotación con racimo, lo cual les da un seguro

adicional, fundamental en una zona proclive a heladas.

Si hablamos de la expresión del Cabernet Franc en la extrema altura lo más llamativo es su profunda nariz. Pero también es interesante que aún a tanta altura mantiene su elegancia y tiene un cuerpo medio muy agradable en boca. Y si hay que destacar algo es su buena acidez, producto de la fuerte amplitud térmica entre el día y la noche, que equilibra sus expresivos sabores a fruta roja y especias.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Lo más distintivo del Cabernet Franc de la Quebrada de Humahuaca es su transformación de aromas y sabores respecto de otras zonas. Mientras que el perfil típico de la variedad tiene notas especiadas de pimienta verde, en la Quebrada el perfil cambia hacia el pimiento rojo y la paprika, que le dan un sabor a especias más dulces en boca. Estas notas, sumadas a la fruta roja (frambuesa), generan una complejidad muy interesante en nariz y en boca.

¿Con qué acompañar al Cabernet Franc más alto del mundo? En Yacoraite sugieren disfrutarlo con un risotto de quínoa y remolacha con mollejas de cordero, ¡que resulta criminal! También va muy bien con crottin de cabra local madurado en bodega.

Viñas feroces by Ribera del Cuarzo



Viñas Feroces 2023 es el primer vino elaborado por la patagónica Bodega Ribera del Cuarzo en España, una apuesta por el terruño único de Elvillar, en La Rioja Alavesa. Este vino conjuga de forma única la fuerza del paisaje riojano con la creatividad y la mirada compartida de un grupo de productores argentinos y españoles. ¿El resultado? Una edición limitada de 2000 botellas, que reinterpreta a la mixtura del Tempranillo, Graciano y Viura bajo la mirada de Felipe Menéndez, Nesti Bajda, César León y Pepe Hidalgo, junto al equipo técnico de la bodega, a partir de uvas viejas de la familia de César León en tierras.

La añada 2023 de la primera edición rinde homenaje a las "cepas guardianas", esas viñas valientes y resilientes que conviven con una biodiversidad silvestre, criadas en un entorno natural complejo, intervenido con sensibilidad, bajo prácticas orgánicas sin certificación.

A lo largo del ciclo vegetativo del 2023, las condiciones climáticas extremas de calor y sequía, combinadas con algunas lluvias en septiembre, les dieron la posibilidad de obtener uvas con una gran sanidad, un increíble nivel de acidez y una madurez alcohólica superior a la media. Todo eso se combinó para dar vida a un vino estructurado, complejo y con gran capacidad de guarda.

Viñas Feroces 2023 tiene una gran base de Tempranillo (85%) y pinceladas de Graciano (10%) y Viura (5%), procedentes de distintas parcelas de viña vieja: el Tempranillo viene de Naves (plantado en 1922) y Ceposilla (1976); el Graciano se cosechó del viñedo La Escobosa (1922) y Encinilla (1973); y la Viura Blanca proviene de Encinilla. Todas las parcelas con las que se elaboraron este vino se encuentran entre los 420 y los 561 msnm, en laderas y bancales con distintas orientaciones, en suelos de origen terciario con matriz calcárea, arcillas finas y margas grises.
¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino color rojo picota brillante, gracias a la presencia de la Viura. En nariz los aromas son intensos y recuerdan a fruta roja y negra, con matices especiados y un evidente fondo mineral. En boca los taninos son suaves y la acidez es refrescante. Es un vino con un gran equilibrio y una persistencia que propone una guarda de unos 10 años en botella.