

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

La reina de las uvas tintas

Los doce mejores vinos Cabernet Sauvignon. Una uva muy cosmopolita, que ya era apreciada por los antiguos romanos. En la Argentina hay unas 17 mil hectáreas, que dan vinos esplendorosos.



POR DIEGO BIGONGIARI

El Cabernet Sauvignon es la reina de las uvas tintas: la más cosmopolita de las uvas viníferas y la que brinda los mejores vinos: es vertebral en los grand crus franceses. Chile exporta Cabernet del Maipo desde hace más de un siglo. Pero su fama global como varietal nació en California, en la década de 1970. En Argentina, desde hace muchos años, da vinos esplendorosos.

En Francia al Cabernet Sauvignon lo llaman también Vidure, que viene del latín Biturica y designaba a una cepa muy apreciada por los antiguos romanos, mencionada por Columela y Plinio El Viejo. Se caracteriza por su bajo rendimien-

to, resultado de sus racimos y uvas pequeñas, con piel gruesa y dura y pulpa firme, de sabor a violetas y bayas silvestres. El reducido tamaño de la uva y la baja productividad de la planta es la clave de la calidad de sus vinos: la relación entre hollejo y pulpa es muy alta y de ahí su intenso color y concentración de taninos. Los rendimientos son la otra clave de calidad del Cab, como al fin y al cabo de todas las uvas: en el Médoc, que es su cuna más apreciada, los viñedos viejos producen en años malos tan poco como 15 hectólitros por hectárea. Pero las plantaciones modernas con riego y en climas cálidos pueden producir diez veces más, con proporcional menor calidad. Es una cepa muy adaptable a distintos climas y suelos, medianamente resistente a las enfermedades, de brotación y maduración tardía, de las que se cosechan por último en la vendimia.

El Cabernet Sauvignon, en Francia, se cultiva varias regiones: Aquitania (que incluye a Burdeos), Languedoc, Valle de la Loira y Provença. En Burdeos es donde tiene sus appellations más famosas: Bordeaux, Margaux, Médoc, Pauillac, Pomerol, Saint-Émilion. También es muy cultivado en Italia, en el este europeo, Sudáfrica, Australia, California, Chile y Argentina, por mencionar sólo las mayores extensiones. En nuestro país, si bien fue introducida junto a las demás variedades bordelesas a mediados del siglo XIX, no se difundió tanto como en Chile: a mediados de siglo XX había apenas unas 1.200 hectáreas de Cabernet, muy por debajo de las más de 56.000 hectáreas de Malbec, 8.200 de Petit Verdot o 6.000 de Bonarda. Así en Argentina hay pocos viñedos viejos de Cabernet Sauvignon, del que hoy tenemos unas 17.000 hectáreas, que no es poco en ningún lugar del mundo.



ALGUNAS VERDADES SOBRE EL CABERNET SAUVIGNON

- En el Médoc, el Cabernet Sauvignon nunca se vinifica sólo sino con hasta un 25% de Cabernet Franc, Petit Verdot o Merlot: éste último, para suavizar sus taninos. No se lo embotella como varietal monocepa, sino siempre en una appellation que lo mezcla con otras tintas. El objetivo es suavizarlo; además, tiene una gran aptitud de guarda.
- Su aroma característico es a bayas silvestres, cassis y pimienta morrón.
- En climas frescos o cosecha temprana registrar herbáceos. Y en climas o años muy cálidos y cosechas algo tardías, confitados, mermelada y fruta cocida.
- En todo caso, hasta que no desarrolla un bouquet, es una cepa de muy característica austeridad aromática. El Malbec o el Torrontés son un porno en comparación con el Cab. Sauv.
- Los taninos marcan el temple recio del Cabernet Sauvignon, su necesidad de cortes para suavizarlo y gran aptitud de guarda. Si el mejor Malbec produce sensación táctil aterciopelada y redondeada de gordo chalatán y simpático, el mejor Cabernet es anguloso y áspero, más Keith Richards por decirlo de algún modo.
- Es ideal para el asado y todas las carnes rojas grilladas cuando es joven.
- Es la cepa tinta que mejor retribuye la crianza en roble. Para los grandes Cabernet, tiene que ser barrica nueva de robles de los bosques de Nevers o de Allier.
- De color rojo violáceo oscuro cuando es joven, al añejar cobra un característico matiz teja o ladrillo.
- Cuanto más añejo, más indicado para la alta cocina, las carnes salseadas, los hongos, las carnes de caza.
- Un gran Cabernet, bien estibado, puede añejar diez o veinte años. Pero cada diez años habría que descorcharlo y re-encorcharlo.
- Hasta no hace mucho, había cabernetazos que parecían ejercicios militares en el vino, de tan rígidos, pesados y pomposos. Hoy el Cab argentino no la va de Mister Atlas global sino que busca, año año, definir un perfil sensorial moderno y propio que haga puente a su fama en ultramar, sin desmedro de nuestros Monsieur Malbec y Madame Bonarda, ni el tío Pinot o la tía rubia Torrontés.
- Todas las percepciones y juicios de valor de los 12 mejores Cabernet Sauvignon son resultado de la cata a ciegas para la guía Austral Spectator de Los 500 Vinos de Argentina que Vale la Pena Beber.

Los 12 mejores Cabernet Sauvignon

1

• Amaranto 2011/ Furlotti (Luján de Cuyo, Mendoza)

A la vista es violeta rojizo oscuro y brillante y al olfato, entrador y convincente en su despliegue floral, frutado, avainillado tostado. En fase palatal es caudaloso y pleno pero de buen fluir, con taninos importantes que no traban su armonía, succulento sabor de fruta roja madura, vainilla y un roble tostado que se marca en el regusto, después de un largo final. Un Cabernet que debe su carácter goloso a contener un 15% de Malbec y un magistral uso de duelas de roble francés y americano: imposible de no gustar, es además un campeón de calidad-precio.

\$ 85

3

• Lorca Poético 2008 / Mauricio Lorca (Luján de Cuyo, Mendoza)

De color rojo vináceo brillante y un matiz de evolución, tras oxigenarse y abrirse es de aroma a fruta madura y mermelada de tomate. En el paladar discurre con cuerpo medio, de gran armonía en sus taninos activos pero integrados y bien balanceado en acidez, con ricos sabores de fruta y buena crianza en roble, de buena duración y gusto a jalea de fruta roja. Un gran Cabernet de un estilo algo europeo, es decir elegante y sobrio, para acompañar todo plato de buena cocina que demande un tinto ejemplar.

\$ 136

2

• Celedonio Gran Cabernet 2012 / Margot (Tupungato, Mendoza)

Rojo azulado brillante, es de aroma profundo y complejo, que suma notas florales, frutadas, de crianza y tabaco. Al gusto, con buen volumen, fresco y jugoso, con taninos activos pero balanceados, ricamente adornado con su sabor frutado y

de crianza, bien largo y de gustillo frutado y de especias del roble. Un vino opulento y completo pero elegante, de gustosa bebilidad, para descorchar con grandes carnes y en ocasiones mayores.

\$ 235

4

• Mairena 2013 / Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

De tinta violeta oscura y brillante, en la pesquisa olfativa se revela intenso y de linda complejidad en sus registros especiados de curry y cardamomo, invitando a beber. En el recorrido gustativo procede con buen volumen pero fluido en sus

taninos armónicos y un sabor vegetal donde planea esa nota de cardamomo que se prolonga, tras un final largo, hasta el regusto. Un espléndido Cabernet, de gran relación calidad-precio, que se expresa con estilo propio, estupendo para acompañar grandes carnes a las brasas y curry de cordero.

\$ 85

5

• Mantra 2011 / Secreto Patagónico (San Patricio del Chañar, Neuquén)

De color rojo violáceo brillante con un matiz de evolución, al olfato presenta un atractivo bouquet donde el frutado se amalgama a hojas secas. En boca es de cuerpo algo más que medio, muy fluido y armónico a pesar de sus taninos presentes, de buen sabor a mermelada

de tomate y especias, largo y de grato recuerdo amermelado. Cabernet patagónico sin crianza, de estilo clásico europeo, elegante y bien dispuesto a acompañar todo tipo de platos cárnicos y salseados al tomate.

\$ 110

6

• Miguel Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones 2009 / Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)

A la vista es rojo negruzco brillante y al olfato resulta intenso en su invitante complejidad que suma notas frutadas, de crianza y cárnicas. En el paladar es de buen caudal

y cuerpo, armónico y balanceado en sus taninos y acidez, de goloso sabor a fruta roja y negra madura mixturada con roble de crianza, persistente y de grato regusto frutado y avainillado. Un esplendente Cabernet moderno y a la moda, para nada menos que un bife de lomo o de chorizo.

\$ 216

7

• Piattelli Vineyards Grand Reserve Mendoza 2010 (Agrelo, Mendoza)

De color violeta rojizo y brillante, en nariz resulta austero, con una ligera pero diáfana nota de pimienta morrón acompañada con un matiz de roble. En boca transita con buen caudal pero sin pesadez, con tancidad activa aunque dispuesta a integrarse con más tiempo, de sabor marcado a pimienta morrón colorado y grillado y una traza de chocolate y roble ahumado que aflora en el gustillo, tras un final largo más de la cuenta. Un gran ejemplar de la variedad con todas sus virtudes, algo austero al olfato pero consistente en boca.

\$ 180

8

• Punto Final Estate Grown 2013 / Renacer (Perdriel, Mendoza)

De color rojo violáceo oscuro brillante, es de aroma profundo y complejo con ribetes herbáceos, vegetales, frutados, balsámicos y cárnicos. Al gusto resulta caudaloso y pleno, con taninos activos y rico sabor que suscribe registros frutados y de discreto aporte de roble, largo todo lo necesario y de gustillo especiado. Vino intenso y convincente, de gran materia pero fácil de beber y de gustar, tanto más por su excepcional relación calidad-precio.

\$ 68,00

9

• Quinta Generación Gran Reserva 2010 / Goyenechea (Villa Atuel, Mendoza)

Brillante rojo violáceo oscuro, es de gran presencia olfativa con su intenso espectro de violetas, fruta roja, roble, cuero y carne. En el paladar es voluminoso y pleno pero de buena fluidez, con taninos presentes que lo sostendrán en una guarda prolongada, goloso en su sabor floral-frutado y de crianza en roble, persistente y con regusto a violetas y ciruelas. Un Cabernet de gran carácter, con todos los atributos de un vino

moderno y a la moda, de fácil y gustoso beber.

\$ 119

Elementos

10

• Temático Reserva 2009 / Temático Argentino (Luján de Cuyo, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante, es de intenso aroma a fruta cocida, mermelada y especias, con un matiz floral que aflora con el tiempo. En fase gustativa es de buen volumen pero fluido, con una

trama tánica marcada, rico sabor de fruta roja y negra sazonada con la vainilla del roble de crianza, persistente y de regusto especiado y de violetas. Un Cabernet succulento y potente, para noches de invierno y acompañar mollejas, achuras, lechón y otras carnes gordas.

\$ 110



11

• Terrazas de los Andes Single Vineyard Los Aromos 2010 / Terrazas de los Andes (Perdiel, Mendoza)

De color violeta oscuro profundo y brillante, en su remito olfativo es intrigante y complejo, con notas de rosa, ciruela y especias aportadas por la barrica de roble. En boca resulta elocuente,

cargado de sabor acorde a su aroma, con impecable trama de taninos y buen relieve ácido, muy largo y de regusto a a fruta y roble. Un gran Cabernet de fina estampa, para grandes días de la vida o para estibar en una fresca oscuridad muchos años.

\$ 225

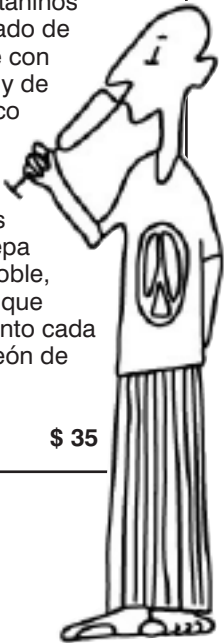


12

• Tracia 2013 / Finca del Enlace (25 de Mayo, San Juan)

Violeta oscuro y brillante, con aroma profundo a flores, frutas y balsámicos. En boca presenta cuerpo pleno y caudaloso, con taninos presentes, cargado de sabor coherente con su aroma, largo y de gustillo balsámico y vegetal. Un Cabernet sin crianza, ideal para apreciar las virtudes de la cepa sin matices de roble, para toda mesa que guste de buen tinto cada día: es un campeón de calidad-precio.

\$ 35



LAS NOVEDADES DEL MES

1

• Dos Cumbres Tupungato 2011 / Freixenet (Tupungato, Mendoza)

Violeta oscuro y brillante, es abrumador al olfato en su potencia y complejidad, que amalgama a un gran marco de crianza registros frutados, matices florales y también cierta carga cárnica y de pimienta morrón asado. En el paladar es de soberbia amplitud pero no pomposo, una avenida de sabores frutados y tostados, con una trama tánica potente aunque ordenada y la acidez bien calibrada, de presencia interminable y regusto a colección de frutas rojas y negras con roble achocolatado. Un vinazo elocuente y holgado, de los que se reservan para las grandes ocasiones de la vida y para las mejores carnes rojas.

\$ 280



2

• Mairena Reserve Bonarda 2012 (Familia Blanco (Ugarteche, Mendoza)

De aspecto rojo violáceo oscuro y brillante, produce un intenso y rico aroma frutado y marcado por el roble tostado de crianza. En fase gustativa discurre con buen caudal pero sin perder fluidez, con taninos presentes pero armónicos

y oportuna acidez, de gustoso sabor tostado y de fruta roja, largo todo lo necesario y con un gustillo acorde a su sabor. Una Bonarda ejemplar, de elocuente modernidad: está hecha para gustar y para acompañar toda clase de buenas carnes a la brasa. Y si se la olvida unos años en la estiba, tanto más dará.

\$ 200

