

LOS RANKINGS DE DIEGO BIGONGIARI

El rey de los tintos

La fama originaria del Cabernet Sauvignon proviene de la “rive gauche” de la Garonne y la Gironde, de Graves a Médoc pasando por Pauillac, terroir de los Cabernet Sauvignon base de los grand cru de Burdeos. Pero también deriva de su carácter cosmopolita: da extraordinarios vinos en California, Chile, Sudáfrica, Australia y Argentina, sobre todo en Mendoza.

Los 12 mejores Cabernet Sauvignon



POR DIEGO BIGONGIARI

En el país del Malbec, los amantes del Cabernet Sauvignon tienen algo de secta, de cofradía. Para éstos, el Malbec es alegre y simpático pero el vino “serio” es el Cab. En los países donde las góndolas ofrecen variedades de todo el globo, a través del Cabernet Sauvignon se puede dar la vuelta al mundo. Pero en Malbec uno está condenado a no salir de Argentina. Según el ingeniero agrónomo Juan Marcó, director de la bodega Finca Decero, el Cabernet Sauvignon

en nuestro país tiene una situación particular, debido a la fama y preeminencia del Malbec: por cada botella de Cabernet que exportamos, salen rumbo al exterior ocho botellas de Malbec.

Sin embargo el potencial del “rey de los varietales” elaborado en Argentina es mayor, porque en los mercados externos su imagen está mucho más afianzada: “el consumidor de Cabernet Sauvignon es global, pero todavía hay consumidores que no conocen al Malbec” dice Marcó. En Decero (que exporta el 98% de su producción) venden una botella de Cab por cada 3,5 de Malbec.

Es una cepa de ciclo muy largo, de las que más tarde maduran: en Mendoza se la cosecha a fines de abril, principios de mayo. Pero, según me explicó Marcó, la “ventana de cosecha” o período óptimo para cosechar es más restricto que el del Malbec, que puede vendimiarse a lo largo de un mes: en el Cab son apenas 10 o 12 días. Cosechada antes, la uva contendrá esas pirazinas que dan sabores de verde y herbáceos

al vino y si se la cosecha tarde, sabores de mermelada y fondo de olla cocido. También hay que cuidar el rendimiento de las cepas ya que si es excesivo, volverán a aparecer esos herbáceos. En Decero obtienen no más de 1,5 kilos de uva por planta. Juan Marcó también afirma que la zona de cultivo es central para la calidad del Cabernet: en su opinión, los mejores terruños mendocinos para esta cepa son los de Agrelo, Vistalba o Perdriel, en torno a los 1.000 metros de altitud. También influye el tipo de clon: Marcó asegura que obtienen los mejores resultados con el clon 169, aunque el 337 y el 191 también dan buenos resultados, así como ciertas “selecciones masales” (estacas seleccionadas de cepas que no son clones idénticos).

A través del Cabernet Sauvignon se puede dar la vuelta al mundo. Pero en Malbec, uno está condenado a no salir de Argentina.

Para la vinificación, en Decero hacen una maceración prefermentativa de 3 o 4 días, para extraer las moléculas de aroma y color más solubles en medio acuoso que en la solu-

ción alcohólica de la fermentación. Ésta dura un par de semanas y se produce con levaduras seleccionadas neutras, que no suman características a lo que aportan las uvas. Luego prosiguen con una maceración posfermentativa de dos o tres semanas para extraer taninos: Marcó explica que esta fase depende del vino que se hará (si joven o de crianza) y que hay que tener cuidado con la sobreextracción, probando a diario las cubas. Al Cab no lo sangran como se suele hacer con el Malbec, porque ya tiene suficiente concentración propia y natural. Tras el descube, siempre hacen fermentación maloláctica espontánea de todo el vino en las barricas donde hará su crianza de 14 a 22 meses según la gama del vino, con bordelesas nuevas en la gama ícono y hasta de tercer y cuarto uso en la gama clásica. **F**

Los 12 mejores cabernet sauvignon

Esta selección de los mejores Cabernet Sauvignon está basada en los resultados de mis catas a ciegas para mi Guía Austral Spectator de los 500 Vinos de Argentina Que Vale La Pena Beber edición 2016, que se encuentra en todas las librerías, y por internet en www.australspectator.com

1

• **Alchimia de los Andes Reserve 2012** / Alchimia de los Andes (Maipú, Mendoza)



De color violeta rojizo brillante, es holgado en el olfato, con intensas notas frutadas, balsámicas y de discreto roble. En boca procede con buen cuerpo, redondo y ágil gracias a sus taninos presentes pero balanceados, con succulento sabor a frutas finas maduras sazonadas con las especias de roble, largo todo lo necesario y de gustillo aframbuesado: con 12 meses de crianza en roble, esta producción de diez mil botellas es un estupendo vino de mucha materia e impecable factura, para beber con mayor gusto en toda ocasión.

\$ 220

2

• **Cadus Appellation Agrelo 2014** / Cadus (Valle de Uco, Mendoza)



Casi negro y brillante a la vista, es de aroma pletórico que mezcla con gracia e intensidad nociones de rosas, violetas, ciruelas, carne y roble. En el paladar es de gran caudal pero fluye bien, no obstante sus taninos importantes aunque acordes

a su estructura, impregnando al paladar con golosos sabores de violetas, frambuesas y especias del roble, bien largo y de final avainillado. Con crianza de 4/5 del vino en barricas de segundo y tercer uso, es un campeón de raza al mismo tiempo que un gran ejemplo de vino de alta gama en estilo moderno y comercial.

\$300

3

• **Casarena DNA 2012** / Casarena (Perdriel, Mendoza)

Violeta rojizo azulado y de buen brillo, ofrece un aroma intenso y mineral de tiza, yesca, arcilla, algo de pólvora. En boca es de volumen más que medio, con taninos presentes pero adecuados a su porte e intrigante sabor donde el frutado rojo actúa como excipiente de mineralidades terrosas, largo tanto cuanto basta y de regusto terroso, a polvo de ladrillo y arcilla. Hay sólo tres mil botellas de este interesantísimo vino, excepcional en su mineralidad, habilidoso en su manejo del frutado y de la crianza de un año en barricas, que está pero sin obliterar a los registros primarios y secundarios.

\$799

4

• **Decero Remolinos Vineyard 2013** / Finca Decero (Agrelo, Mendoza)



De tinta violeta rojiza oscura y brillante, en nariz despliega un atrayente aroma a mermelada de tomates. En boca procede pleno, con buen volumen y taninos activos pero integrados que no alteran su fluidez, de rico sabor que retoma ese dulce de tomates sazonado con canela, clavo y vainilla, terminando en buen largo y dejando un regusto especiado a clavo de olor. Con 14 meses en barricas de roble francés nuevas y de segundo y tercer uso, son 156.000 botellas de un hermoso vino, de gran materia y sobrada elocuencia, para un beber sin remilgos.

\$260

5

• **FLM Gran Reserva 2011** Finca Los Maza (Valle de Uco, Mendoza)



Rojo violáceo brillante, es de buena intensidad de aromas que evocan

mermeladas de frutas rojas y tostados. En boca es de buen caudal, de jugoso sabor a fruta roja, con un final bastante largo que deja un gustillo amermelado y algo avainillado. Con 19 meses

de crianza en barricas de roble francés de primer uso, son apenas 2.000 botellas de un vino convincente, viril. Cabernet en su más clásica expresión.

\$575

6

• **Guarda Colección de Viñedos 2011** / Lagarde (Luján de Cuyo, Mendoza)



A la vista es rojo violáceo, con cierto matiz evolutivo. En la nariz se muestra intenso y cautivante, con un definido matiz cárnico de carne al asador que subyuga, en un subyacente aroma a mermeladas rojas. En el paladar, con cierto ataque dulce, es de buen volumen y fluidez si bien sus taninos están

presentes, de sabor complejo que amalgama mermelada de tomates, pimienta morrón y ciertos matices herbáceos, de buen largo y regusto dulzón a mermelada de tomates. Tras 12 meses de crianza en roble francés, lograron 14.900 botellas de un espléndido vino de gran personalidad y estilo propio, que halaga al paladar sin caer en lugares comunes ni de moda.

\$320

7

• **Lamadrid Single Vineyard Reserva 2013** / Lamadrid (Las Compuertas, Mendoza)

Violeta rojizo brillante, es de aroma intenso a violetas, ciruelas, vainilla y coco. En boca es de buen volumen pero no excesivo, con taninos activos que marcan el final y buen sabor a ciruelas y violetas. Marcado por la astringencia, es un vino elocuente y de gran materia, al que habría que dejar en estiba un año.

\$150

8

• **Miguel Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones 2011** Escorihuela Gascón (Godoy Cruz, Mendoza)



De color casi negro y brillante, su aroma es de buena intensidad y complejidad, con un neto trazo de panceta ahumada o pastrón. En boca es amplio y caudaloso, con una trama de taninos activos que marcan el recorrido sin entorpecerlo y rico sabor algo

dulzón a ciruelas maduras, frutillas y sus jaleas, de muy buen largo y gustillo aciruelado, algo floral. Criado durante un año en barricas de roble francés y americano, es un Cabernet intenso y de gran materia, que se puede olvidar en la guarda algunos años, en la certidumbre de que seguirá creciendo con el tiempo.

\$405

9

• **Navarro Correas Reserva Selección de Parcelas 2012** / Navarro Correas (Agrelo, Mendoza)

Casi negro y brillante en lo visual, su perspectiva aromática tiene por eje al roble tostado pero hay más que eso, con insinuaciones balsámicas y vegetales. En boca es caudaloso y pleno, de buen cuerpo pero sin pérdida de fluidez gracias a una trama tánica presente pero integrada, con sabor concentrado que recuerda un jarabe medicinal y de frutas negras, largo y con regusto marcado por el roble tostado. Con crianza de un año en roble francés y americano, es un vino rico y ambicioso, de gran materia y cuidada factura, quizá un poco serio en su expresión.

\$192

12

• **Valle Las Acequias OAK 2013** / Luis Segundo Correas (Medrano, Mendoza)

A la vista es violeta rojizo y brillante y en la nariz presenta, con buena intensidad, una agradable combinación floral-herbácea que recuerda a un té al jazmín. En boca es de volumen medio, con taninos activos pero dispuestos a integrarse y sabor algo dulzón que se enhebra a ese registro floral y herbáceo y lo prolonga hasta el gustillo, tras un final bastante largo. Con 10 meses de crianza en barrica, estas 70.000 botellas contienen un muy simpático Cabernet que no frecuenta la moda y gusta con voz propia, alejada de lo habitual.

\$180



10

• **Plenilunio 2005** / Cabernet de los Andes (Fiambalá, Catamarca)

Rojo violáceo oscuro y brillante a la vista, es de aroma intenso e interesante que recuerda al vino passito, de uvas pasificadas. En boca es de cuerpo algo más que medio, fluido y pleno, de taninos vivos pero bien integrados y sabor que



retoma su aroma con algo de mermelada y jarabe de uvas, de buena persistencia y regusto acorde a fruta cocida y fondo de olla. Con un 15% de Tempranillo y roble por duelas y barricas, estas 6.000 botellas contienen un vino alejado de lo habitual y de cuño propio, que despierta intriga y se bebe con gusto.

\$130

11

• **Trivento Argentina Reserve 2014** / Trivento (Russell, Mendoza)

De color violeta casi negro y brillante, despierta intriga al olfato con su envío de orden balsámico y vegetal, con cortezas y savia, algo de raspón y flor de vid con cierto trasfondo animal. En boca ofrece un cuerpo caudaloso pero fluido gracias a sus taninos presentes pero integrados, con sabor acorde a su aroma donde hay cortezas

vegetales, tallos y herbáceos en un excipiente de fruta negra ácida con tostado de roble que perduran en el gustillo tras un final largo. Un Cabernet con 6 meses de crianza en barricas y gran volumen de producción (222.000 botellas) pero de linda complejidad y un carácter alejado del paradigma comercial, campeón de relación calidad-precio.

\$100



NOVEDAD DEL MES

• **Colonia Las Liebres Brut Rosé** / Altos Las Hormigas (Barrancas, Mendoza)

De erótico color rosado cobrizo, con plétora de burbujas pequeñas, desprende un goloso aroma de frutillas y cerezas que invita a ponerlo en la boca, donde forma una mousse fina y delicada, con delicioso y refrescante sabor a frutas



rojas ácidas, de muy buen largo y gustillo en el que reverbera esa acidez frutada que es su gran virtud. Jovial y elegante a la vez, despierta a los sentidos y da ganas de beber, incluso antes del mediodía, en un brunch. Muy seco y poco alcohólico (11,4°), este espumante de Bonarda elaborado con método tradicional abre nuevos horizontes a la cepa.

\$250