

VINOS DEL NUEVO MUNDO

MALBEC VS CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN MALBEC

Localización

Su cultivo se ha extendido con éxito en Argentina.

Tuvo una rápida difusión, llegando a ocupar 57.690 Has en 1966 y 138.486 Has en 2014, es la variedad más cultivada en Argentina, siendo este el primer productor mundial de malbec, seguido por Francia.

La malbec argentina ha alcanzado gran reconocimiento internacional.

Chile también ha demostrado ser capaz de producir Malbec de alta calidad, sobre todo en las regiones de Colchagua y San Antonio.

Características enológicas

Hay una gran diferencia entre los malbec argentinos y galos, dado que es una variedad muy plástica, lo que significa que varía mucho con el terroir.

Los malbec franceses tienden a tener mucha estructura, taninos firmes y mucho color los años secos, mientras que el grano tiende a hincharse dando vinos diluidos los años lluviosos. A diferencia de éstos los malbec argentinos tienden a ser mucho más frutados, con taninos maduros y un final aterciopelado.



Características ampelográficas

Hojas de malbec

Racimo: medianos, cónico mediano, suelto a lleno.

Baya: mediana, esferoides y elipsoidal, negra azulada y de pulpa blanda.

Hojas adultas: medianas, orbiculares y cuneiformes, enteras y trilobadas, de color verde oscuro, con dientes agudos y seno peciolar en V. Punto peciolar levemente rosado y pecíolo mediano intensamente coloreado de violeta rojizo.

Maduración: en primera época tardía.



ORIGEN CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon es una cepa de origen francés, de la región vinícola de Burdeos, y una de las más reconocidas variedades de uva a nivel mundial.

Se cultiva en casi todos los principales países productores de vino. Se adapta a un amplio espectro de condiciones climáticas, desde el valle Okanagan, al sur de la provincia canadiense de Columbia Británica, hasta el valle de la Becá en Líbano.

Desde Francia, la uva se diseminó por Europa y América donde se adaptó con facilidad a varios lugares como la zona vinícola estadounidense del valle de Napa, la región australiana de Coonawarra, el valle del Maipo en Chile, el valle de Uco en Argentina, entre otros.

Durante casi todo el siglo XX fue la variedad premium más cosechada del mundo, hasta que fue superada por el Merlot en la década de los 90. Es producto de un cruce entre el Cabernet franc y el Sauvignon blanc durante el siglo XVII en el suroeste de Francia.

Se cultiva en Francia, sobre todo en la región vinícola de Burdeos, en Italia, en países de Europa Central, y en la región mediterránea oriental .

En Hispanoamérica tiene fuerte presencia aunque también se cultiva en Australia y Sudáfrica.

Viñas

La variedad es bastante homogénea.

Se caracteriza por sus taninos densos y aristocráticos, su color profundo, sus complejos aromas frutales, su elegante estructura y su idoneidad para la crianza. Variedad bastante vigorosa y de brotación medio-tardía, vegetación bastante erecta y entrenudos medio-cortos.

De color intenso y cubierto, son tánicos en su juventud; pero, cuando se abren, desarrollan una gama inconfundible de aromas florales, frutales y vegetales .

Grano

Las bayas son pequeñas, esféricas, de piel espesa y dura, con profundo pigmento negro. Su pulpa es firme, crujiente, de sabor astringente y gusto peculiar que recuerda las serbas.

Calidad del vino

Se obtiene un vino de color rojo intenso, con olor a ciruela, matices violáceos, de cuerpo, alcohólico, aromático y provisto de un leve y característico sabor herbáceo.



VINO DE CHILE

Viñedo chileno con vista de los cerros cordilleranos.



El **vino de Chile** se produce regularmente desde el siglo XIX. Sin embargo, su calidad ha venido en aumento a partir de las últimas décadas.

La industria vitivinícola chilena se posiciona como la duodécima productora mundial y lidera como la primera exportadora de América y el hemisferio sur, siendo la cuarta a nivel mundial. Los viñedos en Chile más reconocidos se concentran en la zona centro del país.

Se cultivan principalmente variedades de uvas francesas, con muy buenos resultados.



VINO DE ARGENTINA

Viñedos de Cafayate, en la Provincia de Salta donde se encuentran los viñedos más altos del mundo.

El **vino argentino** es el que se produce principal y tradicionalmente en las provincias de Mendoza, San Juan, Salta, La Rioja, Córdoba, Catamarca.

El vino es la bebida nacional de Argentina, es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el quinto mayor productor en todo el mundo, así como el noveno exportador a nivel global.

La calidad del vino argentino ha venido creciendo sin detenerse en los últimos años, ganando terreno en el mercado mundial.

Este crecimiento ha dado como resultado que Argentina desplazara a Chile como el principal vendedor de vinos en los Estados Unidos, que es el mercado más importante en el mundo del vino.



