



VINO

Las Claves de la armonía

EL LIBRO DE
LOS AMANTES
DEL CABERNET
SAUVIGNON

POR @ESNOBGOURMET



ÍNDICE

<i>A manera de introducción: No estás solo</i>	<i>p.3</i>
<i>Un vino de clase mundial</i>	<i>p.5</i>
<i>Para saber más del cabernet</i>	<i>p.7</i>
<i>Cabernet en la mesa. Armonías clásicas</i>	<i>p.9</i>
<i>Aromas y sabores del cabernet sauvignon</i>	<i>p.11</i>
<i>Cabernet en la mesa. Armonías extra-ordinarias</i>	<i>p.14</i>
<i>Claves del servicio</i>	<i>p.16</i>
<i>Conoce la uva cabernet sauvignon</i>	<i>p.18</i>
<i>Potencia entre notas dulces</i>	<i>p.19</i>
<i>El dulzor adecuado: Torta fría de ciruela</i>	<i>p.21</i>
<i>Cabernet y el cierre de la comida</i>	<i>p.23</i>
<i>A manera de despedida: Redescubrir la grandeza olvidada</i>	<i>p.25</i>
<i>Créditos</i>	<i>p.27</i>





NO ESTÁS SOLO

Así que te declaras, sin ocultarte, *amante de la uva cabernet sauvignon*. La cepa responsable del vino que la gente rechaza porque *“es muy fuerte”*, una variedad de uva que se ha considerado menos importante porque suele, a diferencia de la aristocrática pinot noir, ser capaz de *adaptarse a diferentes climas y suelos*.

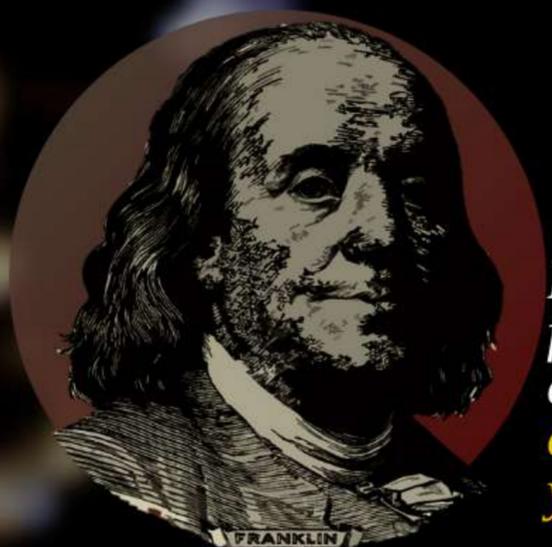
La cabernet sauvignon, además, ha tenido que vencer un mercado que parece que siempre estar pendiente de la *novedad más reciente* frente a lo clásico que para muchos es algo *pasado de moda*. Cualquier amante del vino se quiere dejar sorprender por un nuevo malbec argentino o un shiraz australiano, con sus perfiles *intensos, especiados y de mucho alcohol*, pero la aparición de un nuevo cabernet parece cosa de *personas mayores* o de los *coleccionistas* con su obsesión por los *vinos de Burdeos*.

Pero tú has resistido. Cuando hay varios vinos tintos que no conoces en una carta de vinos o cuando una bodega llega por primera vez, quieres descubrir su cabernet sauvignon. De *Chile a California*, de *Argentina a la Toscana*, estás interesado en esas diversas expresiones porque, simplemente, es tu uva favorita.



Comenzaste con sus **armonías naturales con carnes rojas** pero ya has tenido curiosidades como explorar las posibilidades que ofrecen estos vinos al **momento del postre**. Los disfrutas **muy frescos, toda fruta del año, y los maduros** porque entiendes que es una variedad que **sabe llevar el paso por madera** de forma magnífica.

Si te sientes identificado, te damos la bienvenida. En las siguientes páginas vas a reafirmar cosas que ya conocías y a descubrir otras que **te van a enamorar** más de los cabernet sauvignon. Pero si todavía pides merlot “porque es más suave”, lee con atención pues estamos seguros de que, en el peor de los casos, **minaremos un poco tu incredulidad** y la próxima vez que haya un cabernet pedirás una copa, luego otra y otra y otra, hasta que encuentres uno que logre **captar tu atención**. Entonces, **públicamente o en secreto**, vas a ser también un amante del cabernet sauvignon. **Lo sabemos y brindamos por eso.**



Benjamin Franklin, político y padre fundador de los Estados Unidos solía decir que **"El vino es una prueba constante de que Dios nos ama y ama vernos felices."**



UN VINO DE CLASE MUNDIAL

Cuando en 2009 la revista *Wine Spectator* coronó al Reserve de la **bodega Columbia Crest** ubicada en el **estado de Washington** como mejor vino del año, fue uno de los momentos más interesantes de esta variedad en los últimos años porque hizo recordar a muchos que todavía esta cepa clásica podía dar **sorpresas interesantes fuera de su espacio natural en Burdeos**.

En Francia la gente parece pensar mucho en el merlot de Petrus o Cheval Blanc, pero la base de **muchos de los grandes chateaux** es cabernet sauvignon y de eso no se habla tanto. Por el contrario, en la **Toscana**, en el territorio de la sangiovese, entre las décadas de los **años 60 y 70** del siglo XX, gracias a visionarios como el **Marqués Incissa della Rocchetta**, la cabernet sauvignon llegó a ser protagonista de etiquetas hoy clásicas como **Sassicaia y Tignanello**.

Cabernet sauvignon puede ser alguna de las **marcas genéricas** de las cadenas de supermercados estadounidenses que es para ti sólo una **alternativa confiable y consistente** más que una bebida de placer. Pero también **Caymus o Screaming Eagle**, por nombrar dos de los más venerados vinos de California, están elaborados con esta variedad.



En *Argentina, la tierra del malbec*, producen con éxito los vinos de la uva emblema de sus vecinos del otro lado de la Cordillera de los Andes, y en medio de las grandes cantidades de tempranillo, *Indicaciones Geográficas Protegidas* como *Vino de la Tierra de Castilla* también tienen ejemplares interesantes.

Mientras que en Chile encuentras desde el *sencillo cabernet varietal* del Valle Central hasta las *especialidades de terroir* como las que ofrece el *Alto Maipo, el Valle de Colchagua o de Elqui*, cada uno con un perfil específico diferenciado. Busca en *Sudáfrica, Europa del Este, en Portugal, el norte de Italia o México* y vas a encontrar buenos ejemplos de cabernet sauvignon.

Así que la próxima vez que te digan que no les gusta el cabernet sauvignon, no sufras. Seguramente *no han encontrado el cabernet que está hecho para ellos.*



Michel Rolland, uno de los más importantes enólogos consultores, afirma: "*El vino no necesita que se le explique, sólo necesita que se le beba.*"



PARA SABER MÁS DEL CABERNET

Con estos datos, vas a conocer más en profundidad tu uva favorita.

OTROS NOMBRES

A la cabernet sauvignon se le conoce también como Bouchet, Bouche, Petit-Bouchet, Petit-Cabernet, Petit-Vidure, Vidure, Sauvignon Rouge.

LA MÁS PLANTADA

Con más de 300 mil hectáreas en todo el mundo (equivalente al 5% del viñedo mundial), la cabernet sauvignon es la uva más plantada, posición que ganó hace unos 20 años destronando a la blanca española airén y a la garnacha.

REINA EN CHINA

China se ha convertido en el mayor consumidor de vino tinto en la Tierra y ya tiene su veredicto: su cepa favorita es la cabernet sauvignon, al punto que los incipientes productores locales en lugares tan inhóspitos como el Desierto de Gobi plantan cabernet para cubrir la demanda local.



PADRES SINGULARES

Se considera que la cabernet sauvignon tiene como variedades originarias la sauvignon blanc y la cabernet franc, una paradoja si se considera que su fama de cepa potente parece estar muy lejos de la reina de los blancos cítricos y elegantes.

MOMENTO ESTELAR

Pese al reconocimiento de los vinos de Burdeos, el enfoque europeo que privilegia blends según región y bodega no permitía darle su justo peso a la cabernet sauvignon. Esto cambió en 1976 en el llamado Concurso de París cuando en una cata a ciegas entre grandes vinos franceses y algunas selecciones estadounidenses por parte de expertos locales, el cabernet sauvignon Stags' Leap resultó el mejor tinto.



Graham Greene, escritor y crítico literario inglés, apuntó:
"Ningún vino puede considerarse sin importancia, desde las bodas de Caná."



GABERNET EN LA MESA. ARMONÍAS CLÁSICAS

Incluso en sus *versiones más frutales*, los vinos cabernet sauvignon tienen el *músculo suficiente* para enfrentar platos de *sabores intensos y de carácter graso*, por eso un buen comienzo son los *cortes de carne más succulentos*, y *las costillas de res* guisadas ofrecen una buena combinación: se necesita *limpiar el paladar con su acidez en cada bocado* y el cabernet cumple.

La costilla, pero cortada como *asado de tira*, nos lleva al segundo grupo de las armonías naturales del cabernet: las *carnes a la brasa*.

- Cortes de carne grasos y de sabor intenso se favorecen de la intensidad del cabernet.
- En preparaciones a la brasa, las armonías incluyen desde carnes hasta setas y berenjena.

Las *sensaciones de la leña o el carbón* que envuelven las proteínas son compañía perfecta para un cabernet con algo de madera, con esas *notas de tabaco y humo*. Aparte de la res, *la particular carne del cordero* puede llevarse con estos vinos, mientras que al pensar en vegetales a las brasas, las setas, en específico los *hongos Portobello*, y las *berenjenas*, cobran otra perspectiva con una copa de cabernet sauvignon.



De vuelta a la cocina, tres **especialidades francesas** de reconocimiento internacional conforman combinaciones que siempre evocan a Burdeos y vinos con base en cabernet de características similares: **tournedos Rossini, magret de pato y steak pimienta.**

En el caso de los dos primeros nos recuerda el papel que juega la grasa de la proteína, y en el segundo que los cabernet con paso por madera pueden acompañar por afinidad este tipo de preparaciones en las que el picor de la pimienta aparece en el plato y en la copa.

Finalmente, también de inspiración europea, los guisos de lentejas con charcutería o piezas de cerdo, y el ossobuco, son platos contundentes que no sólo armonizan con el cabernet sauvignon sino que se vuelven más digeribles gracias al vino.

- Tres clásicos de la cocina francesa encuentran buena combinación con estos vinos: tournedos Rossini, magret de pato y steak pimienta.
- Platos como los guisos de lentejas o el ossobuco se vuelven más digeribles con el vino.



Aubert de Villaine, líder del mítico Domaine de la Romanée-Conti, comentó alguna vez que: **"Al hacer vinos hay muchas cosas que pueden salir mal, pero a veces esos problemas son útiles y te llevan a hacer un vino único."**



AROMAS Y SABORES DEL CABERNET SAUVIGNON

En gastronomía uno puede divagar sobre un conjunto de méritos y argumentos por los que se hace atractivo un producto pero al final se vuelve siempre a los sentidos: es aquello que percibimos lo que nos convence o no de lo que probamos y en esto los vinos elaborados con cabernet sauvignon tienen mucho que ofrecer, por lo que presentamos algunas de las notas en aromas y sabores más frecuentemente encontradas.

ACEITUNAS

Tanto negras como verdes dependiendo del origen. Notas a tener en cuenta al momento de las armonías.

CASIS

El casis o la grosella negra suelen reconocerse en la base de acidez del cabernet sauvignon y puede ser el motivo frutal principal del vino.

CHOCOLATE

Oscuro y muy puro. Es uno de los aromas de los cabernet maduros que se van revelando en medio de un complejo entramado de fruta y especia.



CIRUELA NEGRA

Sobre todo la piel y la pulpa cuando se siente muy madura y muy goloso el vino. Es de las notas más características.

EUCALIPTO

Aunque no existe prueba de que haya una transferencia directa por la cercanía de plantaciones de eucaliptos y vides en varios lugares de Chile, lo cierto es que mucho de su cabernet tiene esta nota que ofrece esa sensación fresca y casi mentolada muy presente en nariz.

HIGO

Generalmente presente en los ejemplares más golosos. Es una nota intensa, dulce y exótica que suele impresionar.

HOJA DE TABACO

Apenas un breve paso por madera puede hacer que algunos cabernet desarrollen este embriagante aroma que es capaz de interesar incluso a quien no tiene relación alguna con los buenos humos.

PIMIENTA NEGRA

Una de las notas que habla del carácter de estos vinos. Recuerda los granos de pimienta recién molidos o triturados.



PIMENTONES ASADOS

A veces rojo, a veces verde. Es importante recordar que en este caso no es una nota por asociación sino que esta uva, como los pimentones, sobre todo los verdes, comparten un componente, la pirazina. Cuando se presenta en exceso se dice que es un cabernet "verde", cosechado antes de tiempo y el efecto es desagradable.

REGALIZ

Mientras variedades como la malbec desarrollan entre las especias dulces los aromas de la canela o el clavo, el cabernet toma aromas de anís y muchas veces las personas lo asocian con los caramelos de regaliz, nota que a veces suaviza a los ejemplares más secos.



Marcelo Retamal, brillante enólogo chileno, nos recuerda que: "El gran vino es la interpretación de un lugar, y su paisaje, su entorno, su gente. Y eso te tiene que hacer sentido. Y hay pocos de esos en el mundo."



GABERNET EN LA MESA. ARMONÍAS EXTRA-ORDINARIAS

Si a un vino le ha hecho mal la *gastada idea* de “vino tinto con carnes rojas” es al cabernet sauvignon, no tanto porque sea una mala combinación sino porque limita demasiado las posibilidades de los distintos estilos de cabernet y priva al amante del vino de percibir su *versatilidad* en la mesa.

- La pasta con ragú invita a probar con un cabernet más allá de los vinos italianos.

- Las hamburguesas con champiñones, pimientos asados y queso cheddar son una alternativa en fast food.

Quiero *comenzar con las pastas* porque por años, en artículos y al dirigir degustaciones, he repetido algo en lo que creo: las pastas a la crema y con base en tomate suelen tener como primera mejor alternativa un

tinto italiano, sobre todo de la Toscana, y si esto no es posible, un merlot con algo de paso por madera. Pero el placer que produce una *pasta con ragú*, esa maravilla de la larga cocción en la que el tomate se funde con la *proteína* hasta convertirse en un *denso guiso*, alcanza niveles deliciosos con una copa de cabernet sauvignon.



De la cocina tradicional italiana *pasamos al fast food* porque no se puede negar la forma como una buena *hamburguesa y el cabernet sauvignon* logran afinar su potencia de sabor: si la hamburguesa es a la brasa y se utilizan ingredientes adicionales como *champiñones, pimientos asados y queso cheddar* preferiblemente, todo encajará.

Las *especias del Medio Oriente* en los pinchos de carne de res o cordero van bien con los cabernet que tienen junto con la fruta notas de *hierbas aromáticas*, que bien pueden estar acompañados de *couscous también especiado*.

- Pinchos de carne de res o cordero con sabores del Medio Oriente y couscous ofrecen una armonía exótica.
- El atún en preparaciones mediterráneas o asiáticas muestra cómo un pescado de fuerte sabor puede acompañar al cabernet.

Una mención especial merecen las *preparaciones con atún*: tanto al *estilo mediterráneo* con aceitunas, ajo y hierbas aromáticas como al estilo asiático como el *abrasado con soya, ajonjolí* y una cocción muy breve. La *nobleza de este pescado* muestra una *faceta diferente* con el cabernet en comparación con las sutilezas que surgen del maridaje con otras variedades como la pinot noir.



CLAVES DEL SERVICIO

Es claro que los vinos tintos comparten algunos aspectos para su disfrute pero en el caso del cabernet sauvignon el obviarlos puede reducir notablemente el placer que se obtiene en copa e incluso provocar una percepción distorsionada, así que aquí los repasamos.

TEMPERATURA DE SERVICIO Y TEMPERATURA DE CONSUMO

No creas en la “temperatura ambiente”. Los cabernet más jóvenes y frutales se disfrutan a unos 16 grados ya que se expresa mejor su acidez y su frescura. Si por alguna razón no lo vas a tomar inmediatamente, sírvelo a unos 14 o 15 grados para que cuando llegue el momento de probarlo esté a los 16.

No importa que haya condensación en la copa, recuerda que la temperatura de una habitación hace subir rápidamente los grados del vino así que no tiene sentido servirlo al límite. Los cabernet con paso por madera suelen disfrutarse a los 18 grados, por lo que si lo vas a tomar minutos después sírvelo a 16.

OXIGENACIÓN

Por las características de la variedad, lo ideal es que dejes respirar al vino antes de probarlo. No sirve simplemente sacar el corcho, la botella está diseñada para el mínimo paso de aire hacia el líquido.

Sírvelo en copas y cúbre las durante unos 10 o 15 minutos o utiliza un decanter en el que vacíes la botella, para que el líquido tenga mayor exposición al oxígeno. No exageres con el tiempo porque perderás características aromáticas, con un máximo de quince minutos basta.

GUARDA EN BOTELLA

Los cabernet con crianza en madera vale la pena descorcharlos tras uno o dos años de su salida al mercado (fuera de los longevos vinos de Burdeos que pueden tardar una década o más en madurar) porque en ese punto se han asentado todos sus sabores y aromas. Si los bebes antes puedes terminar con una idea distorsionada del potencial real del vino.

Los cabernet se benefician de esa paciencia cuando los guardas en las condiciones adecuadas: lejos de la exposición solar directa, evitando altibajos bruscos de temperatura y excesiva humedad. De hecho, te recomendamos que si hay un cabernet con más de 8 meses en madera que te guste, compra unas 3 o 4 botellas y descórchalas con diferencia de unos 6 meses para que experimentes los diversos cambios.



CONOCE LA UVA CABERNET SAUVIGNON

HOJA

Mediana, lustrosa,
verde intensa,
extendida,
pentalobulada.



BAYA

Negro azulado,
forma esférica,
pequeña,
pulpa blanda.

RACIMO

Cónico, de
pequeño a
mediano, suelto.



POTENCIA ENTRE NOTAS DULCES

Incluso quien podía imaginar una *copa de cabernet con pasta* suele tener dudas ante esta proposición: *cabernet sauvignon al momento del postre. ¿No es muy potente, tánico, complejo, invasivo?* No importa las características que le asignemos a un vino antes de pensar su armonía porque, al final, como *lo que se busca es el equilibrio*, la idea es encontrar entonces platos que jueguen con su perfil.

Las *tortas de chocolate* son perfectas *para comenzar*.

Pero en lugar del tradicional pastel húmedo de chocolate oscuro puro, que suele encontrar en las especias de un malbec o un syrah la

mejor combinación, al pensar en cabernet buscamos el chocolate pero con el *acento frutal de alguna mermelada*.

La *Sacher* o alguna torta con mermelada de moras u otras bayas oscuras van a ser buena combinación. Si el chocolate sigue siendo el protagonista, en este caso en *bombones*, los *rellenos de praliné de frutos secos*, cereza o crema de cassis son los que buscas.

- Con cabernet, las mejores alternativas son las tortas de chocolate con acento de mermeladas de frutas y bombones con rellenos de frutas como la cereza.



Para los cabernet que vía fermentación maloláctica toman notas de yogur, las variaciones de cheesecakes o tortas de queso estilo americano son una posibilidad, en particular cuando están cubiertas con mermelada de frutas oscuras o con frutos secos, como la avellana, incorporados a la mezcla de la torta.

-Otra opción son las cheesecakes con topping de mermelada de bayas oscuras o con avellanas.

- Un clásico es el pudín de ciruelas.

Una opción muy clásica y con sabor casero es el tradicional pudín de ciruelas que ofrece la posibilidad de hacer brillar esas notas de la fruta que son tan características del cabernet sauvignon.





EL DULZOR ADEGUADO

Si no consigues un postre perfecto para tu cabernet sauvignon esta receta familiar de la chef Adriana Ostos de @acopeventos te va a encantar.

TORTA FRÍA DE CIRUELA PRIMERA PARTE

¿CÓMO LO HACES?

- En media taza de leche diluir la maizina y reservar.
- Picar 200 gr de ciruelas pequeño (aproximadamente 1 cm x 1 cm) y reservar, los otros 100 gr se utilizarán para adornar la torta.
- En una ollita, mezclar la leche condensada, leche, yemas de huevo y azúcar, revolviendo constantemente a fuego medio. Cuando comience a hervir agregamos la leche con la maizina que habíamos reservado.
- Cocinar por 5 minutos más, hasta que la mezcla espese y quede como una natilla.

¿QUÉ NECESITAS?

- 1 lata de leche condensada (397 gr)
- 1 litro de leche
- 3 cdas de almidón de maíz (maizina)
- 1/4 taza de azúcar
- 2 yemas de huevo
- Vainilla al gusto
- 1/4 taza de ron
- 300 gr de ciruelas pasas sin semilla
- 2 paquetes de plantillas

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA →



TORTA FRÍA DE CIRUELA

SEGUNDA PARTE

TIPS

- Podemos agregar cerezas, hojas de menta u otra fruta que nos guste en la decoración.
- Si se deja refrigerar por uno o dos días el resultado será mejor.
- También puedes armar la torta en una tortera desarmable y decorar el borde con plantillas.

¿CÓMO LO HACES?

- Agregamos la vainilla y el ron, luego dividimos la mezcla en dos partes.
- Mientras esté caliente, agregar a una parte de la mezcla las ciruelas picaditas (esto ayudará a que se hidraten más rápido y la crema se impregne del sabor y aroma de las ciruelas).
- Para armar la torta, en un bowl agregamos 3 cucharadas de la crema con ciruelas y cubrimos con plantillas. Repetimos el proceso, alternando crema y plantillas hasta terminar con plantillas. Esta última capa de plantillas la vamos a cubrir con la crema que dejamos simple (sin las ciruelas) y sobre esta decoraremos con las ciruelas sin picar que habíamos reservado.

Refrigerar por 4 horas antes de servir y disfrutar.





GABERNET Y EL CIERRE DE LA COMIDA

Los *cabernet memorables* suelen dejarnos con *ganas de una siguiente copa* o, en su defecto, como cuando nos acercamos al final de un buen libro y cambiamos el ritmo de lectura para *prolongar el placer*, hacemos lo mismo con las últimas gotas de estos vinos.

Y es que en ocasiones es al final de la comida cuando *mejor los apreciamos*, cuando el ruido del servicio de los platos y el bullicio de la mesa compartida nos impide detenernos en sus *sutilezas como las notas de hierbas aromáticas* o la menta que parecen aguardar esos momentos para aparecer.

Pero no podemos dejar de *mencionar los quesos*. Para los amantes de una tabla de quesos al final de la comida y antes del momento dulce, *los cheddar o los gouda* de aromas y sabores complejos y los cabernet con crianza son compañeros formidables, sobre todo en los que las *notas de higo y tostado de frutos* secos se encuentran presentes.

Pero hablar de cabernet sauvignon y final de las comidas también nos recuerda esos vinos que no tienen lugar al momento de servir los alimentos porque *su personalidad exige individualidad*. Hace unos años leía a un crítico que decía sobre un cabernet sauvignon californiano que no



había forma de comer con él, que su momento era la sobremesa, el vino solo, tal vez **acompañado de un puro y la conversación**. Y es que los **sabores picantes de un tabaco de calidad** también se encuentran con la **pimienta del vino**.

¿Y quien no disfruta los buenos humos? Lo puede tomar como **vino de meditación**, seguramente será de esos cabernet que piden su tiempo para oxigenarlo y luego para dejarlo en copa que desarrolle sus aromas: **el tiempo irá descubriendo sus secretos** y sólo nos podemos acercar a la grandeza de esos vinos como quien ve **un mosaico que se va armando a partir de todas estas sensaciones**.

Difícil encontrar mejor compañía para la sobremesa.



Enrique Tirado, enólogo del legendario vino Don Melchor, explica: "El vino se liberó, hoy se compra y se bebe, luego se juzga sin temor a equivocarse."



REDESCUBRIR LA GRANDEZA OLVIDADA

*“Los cabernet pueden ser poderosos y elevarte, pero me parecen prosaicos en comparación”, dice Miles Raymond, protagonista de **Sideways**, la exitosa película enófila de 2005, al contraponer su uva favorita pinot noir con la cabernet. Las críticas van en todo sentido, incluso en la **resiliencia de la planta** que según Raymond puede crecer en cualquier condición, aunque la descuiden.*

*Muy lejos de los viñedos californianos alrededor de los cuales Miles y su amigo Jack pasean y filosofan, en el **Desierto de Gobi**, los viñateros que protegen las plantas de cabernet sauvignon deben enterrarlas durante el invierno para que sobrevivan las condiciones extremas, y cada vez que las desentierran se aprestan para una nueva cosecha en **China, un país que ha descubierto la sed del vino.***

*En los chateaux de Burdeos, mientras hay cambios de compradores (China por encima de Inglaterra y Estados Unidos) e incluso cambio de dueños en algunas propiedades, todavía **los suelos y el paisaje** cuentan una historia que se remonta al **tiempo de los romanos**, que atravesó traumas como la **filoxera a finales del siglo XIX**, que combina esa **tradición de siglos** con las **innovaciones en vinificación** de las últimas décadas, que trata de*



comunicar en cada cosecha ese **pasado venerable** pero a través de **vinos cada vez más comprensibles** por diversos paladares y no solo por conocedores, vinos en los que la cabernet sauvignon tiene un gran protagonismo. Mientras en Chile, del desierto a la Patagonia, de la cordillera a la costa, al mismo tiempo que se sigue explorando el potencial de la sauvignon blanc, la carignan, la carmenere o la tinta país, se sigue sembrando cabernet, buscando su perfil en cada terroir porque continúa siendo la variedad que sirve de tarjeta de presentación de los vinos chilenos en el mundo.

Los cabernet sauvignon **no pueden pasar de moda** simplemente porque no son una moda, **no pueden ser obviados** por el amante del vino porque son parte de la historia de la bebida, **no necesitan ningún nuevo impulso** porque siempre hay una botella que sirve como evidencia suficiente.

Por eso, después de haberte dado un **amplio paseo por la magia de esta uva**, sólo nos queda invitarte a que en tus siguientes descorches tengas presente a la cabernet sauvignon porque, si ya estás enamorado, será una **prueba más de ese vínculo especial**, pero si todavía eres escéptico, sentimos que estás a **una o dos copas de cambiar de parecer** y unirte a quienes disfrutamos tanto estos clásicos.

Jesús Nieves Montero
@Esnobgourmet



Las claves de la armonía |
El libro de los amantes del cabernet sauvignon
POR @ESNOBGOURMET

CRÉDITOS

CONCEPTO

Jesús Nieves Montero y Eloina Conde

TEXTOS

Jesús Nieves Montero

CONCEPTO GRÁFICO, DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Eloina Conde

IMÁGENES

<https://www.freepik.com/>

<https://unsplash.com/>

<https://www.pexels.com/>

OTRO TÍTULOS DE LA COLECCIÓN

Experiencias para paladares atrevidos (Julio, 2020)

Burbujas es la mesa (Agosto, 2020)

Malbec, un vino que enamora (Septiembre, 2020)

Cata en casa (Próximamente)

