

## Tudo o que você precisa saber sobre a uva Cabernet Sauvignon

Por Lucas Simões

20/09/2018

Enólogo e Embaixador da Marca.



Os vinhos elaborados com a uva Cabernet Sauvignon são uns dos mais famosos do mundo. Todo apreciador, mesmo que eventual, provavelmente já experimentou um belo exemplar dessa elegante bebida.

A popularidade da **Cabernet Sauvignon** vem da fácil adaptação a distintos terroirs e da mais alta qualidade dos **vinhos** originados a partir dela. E devido a esse motivo, ganhou o título de "**rainha das uvas tintas**".

Se você é um **apreciador de vinhos**, mas ainda tem algumas dúvidas, confira o post a seguir e saiba tudo sobre a uva Cabernet Sauvignon.

### Quais as características e aromas da uva Cabernet Sauvignon?

Um dos maiores diferenciais da **Cabernet Sauvignon** é **sua casca, que é mais grossa do que na maioria das uvas viníferas**. Essa casca espessa desempenha um importante papel, protegendo a uva de variações climáticas. Por isso, ela é **uma das variedades mais cultivadas em todo o mundo**.

Além disso, essa casca é **rica em taninos**, o que pode afetar bastante o resultado do **vinho na taça**. Isso porque os **taninos** são responsáveis por conferir aos vinhos tintos o seu caráter adstringente, ou seja, aquela sensação de boca "enxuta", semelhante a quando

comemos um caju ou uma banana verde. Logo, se o **enólogo** não souber lidar com o **excesso de taninos da Cabernet Sauvignon**, o resultado pode ser negativo.

Um dos segredos para amenizar o caráter **tânico** dessa **uva é a colheita tardia**, que **permite que o fruto amadureça plenamente e atinja o auge de seu desenvolvimento**. Dessa forma, os **taninos**, embora ainda presentes, estão já suavizados e serão mais facilmente equilibrados ao longo do **processo de vinificação**.

Assim, pode-se obter um **vinho** balanceado e de boa complexidade, capaz de demonstrar todo o potencial do **terroir**. Por outro lado, caso os bagos sejam colhidos antes de atingirem o ponto ideal da **maturação**, o **vinho** pode apresentar marcantes aromas de pimentão verde e de azeitonas.

#### **Dica: Como funciona o processo de evolução de um vinho?**

Vale mencionar, ainda, que por ser uma **uva cultivada ao redor de todo o mundo**, os **vinhos elaborados a partir da Cabernet Sauvignon** apresentam **características** que podem variar muito de uma região para a outra, dependendo do famoso **terroir**.

Assim, quando cultivada em **lugares mais quentes**, como no sul da Espanha e da Itália, na Austrália, na África do Sul ou no Napa Valley, na Califórnia, é comum que a **Cabernet Sauvignon** renda **vinhos mais concentrados e alcoólicos**, com **taninos mais macios**. Já em **regiões de clima mais frio**, como na França, no norte da Itália e em algumas regiões chilenas, costumam apresentar aroma predominante de frutas vermelhas e corpo menos **robusto**.

De forma geral, são **tintos** que apresentam boa estrutura, aromas de frutas vermelhas e negras, como mirtilos, cassis, cerejas negras e ameixas, além de especiarias e cedro. Além disso, são **vinhos** bastante tânicos, sobretudo **quando jovens**.

## **Como é o cultivo da Cabernet Sauvignon?**

### **O terroir e sua importância**

Quando falamos no **cultivo de uvas viníferas**, um conceito que sempre se deve ter em mente é o do **terroir**. A palavra, que vem do Francês, designa tudo aquilo que caracteriza uma determinada região: o clima, o solo, a incidência de chuvas, a qualidade da terra, a

fauna e flora locais e até mesmo a composição microbiológica da atmosfera e a história do local.

É um conceito amplo, mas sem o qual é impossível falar com propriedade sobre **vinhos** ou qualquer dos produtos icônicos da gastronomia mundial, como **queijos**, **embutidos** ou técnicas culinárias.

É a partir do conceito de **terroir** que se desenvolve toda a base para se conferir **certificações de origem**, como DOC (**Denominação de Origem Controlada**) e DOCG (**Denominação de Origem Controlada e Garantida**), que atestam a autenticidade dos produtos e o respeito às tradições locais.