

VINOS / CRÍTICA



POR

Patricio Tapia

El cuarteto criollo

Los vinos hechos con uvas criollas se ganan un espacio cada vez más importante en la escena sudamericana. Hoy les presentamos a cuatro de sus productores, que no se pueden perder.

HACE UNOS 20 AÑOS, el panorama de variedades para elaborar vino en Sudamérica estaba completamente monopolizado por las uvas “europeas”, las tradicionales que se han impuesto en el mundo moderno del vino desde, digamos, la segunda mitad del siglo XIX. Esta época coincide con las primeras importaciones de cepas como el cabernet sauvignon, el merlot o el chardonnay. Hoy el monopolio continúa y es cosa de ver que en Chile, por ejemplo, apenas algo más del 10% de los viñedos son de país y moscatel, dos uvas que están en el continente desde el siglo XVI. Todo lo demás son uvas modernas. Pero a pesar de que en el partido tienen menos jugadores, las variedades llamadas criollas han hecho mucho ruido. Y eso ha sucedido en Chile, pero también en otros países como Bolivia o Perú, donde existe una pequeña pero enérgica comunidad de productores que se dedican a rescatar esta verdadera herencia cultural de viejas parras de país, de moscatel y de varias otras más que son descendientes directas de las que plantaron los primeros conquistadores, y con las que se hicieron vinos cuyos sabores hoy podemos volver a sentir.

En este rescate hay muchos protagonistas pioneros como Claudio Barriá, quien hacia la segunda mitad de los años 90 embotelló país cuando era enólogo de la Cooperativa de Cauquenes; o el trabajo de Louis-Antoine Luyt, también del Maule, que con sus vinos logró llamar la atención del mercado extranjero, internacionalizando por primera vez a las variedades criollas. Y personajes que han logrado demostrar que las criollas no son solo para arqueólogos en busca de tesoros culturales, sino que con ellas se pueden hacer grandes vinos.

Tengan en cuenta, por ejemplo, el nombre de María José Granier, la propietaria de Jardín Oculto en el Valle de los Cintis, por sobre los 2.400 metros de altitud, en Bolivia. Allí, en ese cajón montañoso y recóndito, María José rescata viñedos antiquísimos de variedades criollas que crecen en los troncos de los árboles, un método rudimentario de viticultura que no ha sido tocado por siglos. Los vinos de Jardín Oculto rescatan esos sabores perdidos con la pureza que da una buena enología, y así el mensaje de esas parras centenarias y de variedades como la negra criolla (la país chilena), la vischoqueña o la moscatel llega intacto.

En Perú, el nombre que hay que tener en cuenta es Bodega Murga, un proyecto de rescate de uvas criollas que, hasta hace muy poco, estaban destinadas solo a la producción de pisco. En Murga, el alma es la enóloga Pietra Posamai, quien interpreta un terruño desértico como es Pisco (a unas tres horas al sur de Lima) de una forma refrescante y jugosa. Pietra, tal como María José, pone el acento en una cuidada enología para que no haya defectos que nublen los sabores de estas uvas, muchas veces muy delicados. Lo que logra es algo que está en el top de los vinos de su país: una escena que poco a poco parece aparecer tras la larga y pesada sombra del pisco.

Finalmente, Chile. Nuestro país ha liderado el rescate de variedades criollas en Sudamérica y es el que, por lejos, tiene la comunidad más amplia de productores de criollas. Entre ellos, por consistencia y calidad asociada a vinos de gran carácter, nos quedamos con el trabajo de Roberto Henríquez y Leonardo Erazo, en Biobío e Itata, respectivamente. En común tienen el trabajo con viejas, viejísimas parras, algunas de más de doscientos años, y un trabajo enológico fino y respetuoso de la fruta, es decir, con intervenciones mínimas, sin usar maderas nuevas, sobreextracciones, ni tampoco abusando de la madurez, con la meta de que estas uvas se muestren íntegras y sin interferencias, algo que estos cuatro productores sudamericanos tienen como foco. Vinos del pasado, pero a la vez muy bien situados en el presente.



PATRICIO CROOKER

María José Granier, de Jardín Oculto, rescata viñedos antiquísimos por sobre los 2.400 metros de altitud, en Bolivia.



PATRICIO TAPIA

Pietra Posamai, con Bodega Murga en Perú, interpreta un terruño desértico como es Pisco, de una forma refrescante y jugosa.



ANASTASIA BENSON

Roberto Henríquez trabaja con viejísimas parras en Biobío, algunas de más de doscientos años.



PATRICIO TAPIA

Leonardo Erazo hace un trabajo enológico con intervenciones mínimas de la uva criolla en el valle de Itata.

“Nuestro país ha liderado el rescate de variedades criollas en Sudamérica y es el que, por lejos, tiene la comunidad más amplia de productores”.