

VINOS / CRÍTICA



POR
Patricio Tapia

¡Celebremos la vendimia!

Fines de febrero, marzo, abril y hasta comienzos de mayo son los meses cuando se cosechan las uvas de una nueva añada. Y mientras los viticultores y enólogos se enfrentan a un período crucial, nosotros los consumidores nos deleitamos con fiestas de la vendimia a lo largo de todo Chile. Y nuevos vinos para probar.

No es que se juegue la calidad del vino en unas pocas semanas de cosecha, pero casi. El viñedo se trabaja casi todo el año, pero es por esta época cuando se decide el punto de madurez de las uvas, y eso tiene un impacto muy grande en el vino que nosotros vamos a tomar. Además, las condiciones climáticas son vitales. Un buen año, sin calores extremos, sin lluvias, dará uvas sanas. Y uvas sanas son la fantasía que tienen hoy todos los viticultores y enólogos no solo de Chile, sino que de todo el Cono Sur: desde Australia hasta el Valle Central de Chile, una gran parte de lo que se conoce como “productores del Nuevo Mundo.”

Aunque todo depende del clima, la cosecha, en un año normal, suele comenzar hacia fines de febrero y proyectarse hasta mayo. Las primeras uvas en entrar a la bodega son las destinadas para espumantes. Se cosechan temprano para que tengan buena acidez y no demasiado alcohol, dos temas importantes cuando se trata de obtener burbujas que refresquen. Luego, vienen las blancas y, finalmente, las tintas. Claro que no siempre es así. Otra vez el clima puede dictaminar que algunas tintas se cosechen junto con las blancas, lo que en realidad sucede a menudo. Las uvas que hoy se están cosechando, nosotros las probaremos en forma de vinos ya a partir de julio, sobre todo aquellos blancos (y algunos tintos sin crianza) destinados para beberse pronto. Para los 2026 top de cada viña, deberemos esperar un año, cuando menos.

Y ya de lleno al 2026, el asunto pinta bien de acuerdo a Ricardo Baettig, enólogo de Morandé, una viña que cosecha uvas desde Limarí hasta Malleco. De acuerdo a Baettig, hasta el momento los calores que se sintieron no han afectado la calidad. “Me ha impresionado los buenos sabores que se sienten, lo equilibrados que están. Además, he notado una leve mayor cantidad de uvas que el año pasado. Aunque algo se ha adelantado por el calor, yo creo que es una cosecha muy buena hasta ahora”, señala. Y eso de “hasta ahora” no es nada menor, porque el asunto recién comienza.

Mientras los enólogos y viticultores están dejándolo todo en la cancha, para nosotros los consumidores ya se acerca el tiempo de las fiestas de la vendimia. Corfo ha puesto un excelente sitio con un detallado mapa de todas las fiestas hasta mayo de este año. Pueden consultarlo en www.enoturismochile.cl. Veamos algunas de las más famosas.

Este fin de semana en Santa Cruz se realiza la Fiesta de la Vendimia de Colcha-

gua, la más multitudinaria de todas las celebraciones, un imperdible. El 20, 21 y 22 de marzo otro evento clásico y con historia, la Fiesta de la Vendimia de Curicó, alrededor de la plaza de la ciudad. Ya en abril, el 11 y el 12, la vendimia se vuelve urbana con Vendimia Fest, una fiesta en el Barrio Italia de Santiago, y que organiza Vinos de Chile, el grupo que reúne a buena parte de las viñas nacionales. Los mismos dos días han sido elegidos por el Valle de Casablanca para su fiesta, ocasión perfecta para probar todos esos vinos costeros.

Estas son apenas algunas de las más conocidas. En el sitio enoturismochile se listan más de 40 fiestas a lo largo de todo el Chile vitícola. Momentos para beber una copa de vino sobran.



Un vino para este Wikén

Cousiño Macul
Claret Maceración Carbónica
Cabernet Sauvignon 2025
Maipo



La maceración carbónica es una técnica famosa gracias a los tintos de la región francesa de Beaujolais, y en especial los *nouveaux* vinos jóvenes, recién saliendo de la fermentación y listos para la copa, los primeros vinos de la cosecha.

En Chile esta técnica ha tenido momentos de auge y momentos de caída. Hoy, por ejemplo, vive un interesante *revival* debido a la moda de los vinos ligeros y frescos. Tomen este Claret para que se hagan una idea. Es un jugo de frutas y, a pesar de ser hecho con la no siempre dócil *cabernet sauvignon*, se siente muy suave en la boca. Uno de esos vinos para enfriarlos y beberlos con pescados grasos a la parrilla. Intenten con un salmón.



FRANCISCO JAVIER OLEA

“El viñedo se trabaja casi todo el año, pero es por esta época cuando se decide el punto de madurez de las uvas, y eso tiene un impacto muy grande en el vino que nosotros vamos a tomar.”