

Fecha: 29-09-2025
Fuente: 7canibales.com
Título: **Carmenere es Casa Silva, y Casa Silva es Carmenere**

Visitas: 0
VPE: 0

Favorabilidad: ☐ No Definida

Link: <https://www.7canibales.com/beber/carmenere-casa-silva/>

La bodega familiar con corazón colchaguino convirtió a la carmenere en su cepa emblema tras décadas de investigación y de desarrollo de clones propios; con la convicción de que puede ser la uva identitaria de todo un país Mariana Martínez Cuando se habla de carmenere en Chile, un nombre se vuelve a repetir una y otra vez: Viña Casa Silva. Ya en 1997, los Silva, familia detrás de la bodega nacida en el valle de Colchagua, decidieron apostar por la variedad. Entonces, la cepa de origen bordelés, recién se redescubría en los viñedos sudamericanos. Su arriesgada apuesta dio frutos. Hoy es la viña chilena más reconocida internacionalmente por sus varios carmenere de alta gama, nacidos en un mismo origen excepcional: Los Lingues, a los pies de la Cordillera de los Andes, en Colchagua. “Casa Silva es Carmenere, y Carmenere es Casa Silva”, dice el enólogo Juan Francisco Calderón, quien desde 2013 dirige el equipo enológico de Casa Silva. Su mirada desde los tanques de fermentación y guarda coincide con la convicción del director de empresa familiar, Mario Pablo Silva. Su historia con el carmenere nació prácticamente junto con su redescubrimiento en los campos de Chile durante 1994. Aunque el pasado de los Silva junto al vino es mucho más antiguo. Llegado desde Saint-Émilion, Burdeos, en 1887, el patriarca de la familia, Emilio Bouchon, vitivinicultor, plantó viñas en Angostura, a pocos kilómetros de San Fernando, Valle de Colchagua. Durante gran parte del siglo XX su producción fue a granel. Recién en los años noventa, fue la quinta generación encabezada por el ingeniero comercial Mario Pablo Silva, quien propuso a su padre enfocarse en los vinos embotellados de calidad y en la exportación.

En 1994, la familia Silva ya sabía que tenía algo distinto en sus viñas de Angostura, mezclado entre viejas cepas de merlot. «Nos dimos cuenta, además, que sus vinos tenían algo distinto: más suavidad, más amabilidad. Un dato no menor es que entonces ya había vinos premiados que decían ser de merlot.

Nosotros dijimos: no vamos a etiquetar el vino como Carmenere, sino que vamos a separarlo al 100% en los viñedos”. Cuando ya habían empezado a separar y plantar carmenere, apareció en escena su emblemático y muy querido asesor técnico Mario Geisse, a quien le pidieron buscar el terroir ideal para la cepa. Aunque poco se sabía aún sobre la cepa entonces, su consejo los llevó a comprar un campo en Los Lingues, pies de la cordillera de los Andes y a 16 kilómetros de su bodega. Entonces, en el sector —que hoy tiene categoría de D.O.— había muy pocas hectáreas plantadas. Un terruño para la carmenere En Los Lingues, conocido como piedemonte andino de Colchagua, habían descubierto una combinación de factores clave. Por un lado, suelos aluvio-columbiales, que se formaron por arrastre; con baja cantidad de materia orgánica, poca fertilidad y buen drenaje.

Y junto a eso, un clima diferente al de la zona más central del valle, porque si bien las temperaturas diurnas pueden superar los 30 °C, a partir de las tres de la tarde comienza a refrescar por el efecto de las brisas frescas que bajan desde la cordillera. “Sientes el viento fresco en la cara, dice Mario Pablo», quien construyó allí su casa. Este diferencial térmico es clave, apunta Calderón. “Entrega color, estructura tánica y concentración, pero a la vez, permite cosechar más temprano que en otras zonas. Así, mientras la mayoría en Chile solía vendimiar la carmenere a fines de abril o incluso en mayo, en Los Lingues las cosechas comenzaban la tercera semana de marzo. Esta decisión, rupturista para la época, aseguró un elemento importantísimo en los carmenere de Los Lingues: las uvas desarrollan una acidez natural, lo que evita la necesidad de correcciones en bodega. Correcciones que pueden aportar sensación de dureza a los vinos”, explica. El resultado son vinos de taninos sedosos, frescura natural y capacidad de guarda. “Cuando los comparas con nuestros otros orígenes, Los Lingues siempre va un paso más allá en elegancia y potencial de envejecimiento”, sostiene Calderón. Habla con conocimiento. “En los viñedos de Lolol, los carmenere son jugosos, frutales, dulces y potentes, pero sin la fineza de Los Lingues.

Los de Angostura, en cambio, no tienen potencial de guarda, por lo que se orientan a línea más accesible Doña Dominga, con su estilo varietal suave y fácil de beber”. El hallazgo de la madurez temprana en los Lingues fue, sin duda, adelantado a su tiempo. «Nosotros nos empezamos a dar cuenta de que en ese lugar podíamos cosecharlo mucho antes. Eso fue hace 20 años.

Nuestra teoría hoy, cuando la mayoría está cosechando tempranamente, es que si el carmenere está plantado en el lugar correcto, puedes evitar el exceso de aromas y sabores vegetales y no acabas con la poca acidez que tiene», dice Silva. Proyecto Microterroir, en busca de la jerarquía La búsqueda de



The screenshot shows the article 'Carmenere es Casa Silva, y Casa Silva es Carmenere' on the website 7canibales.com. The article is written by Mariana Martínez and dated 30/09/2022. It discusses the history of Casa Silva winery, founded by Emilio Bouchon in 1887, and its focus on Carmenere wine. The article mentions that Casa Silva is the only winery in Chile that has achieved 100% Carmenere in its vineyards. The article also mentions that Casa Silva is the only winery in Chile that has achieved 100% Carmenere in its vineyards. The article is accompanied by a large photo of a man in a vineyard and a smaller photo of a wine bottle. The sidebar features a poster for the 'I Congreso de Investigación Tecnocultural del Boscón'.



excelencia llevó a Casa Silva a asociarse entre 2001 y 2004 con la **Universidad de Talca**. Juntos crearon el Proyecto Microterroir, con el objetivo de identificar sectores específicos dentro de Colchagua capaces de producir carmenere excepcionales. Con este fin, durante años cosecharon separadamente los que creían ser los mejores sectores; casi planta por planta, y vinificaron la uva en barricas especiales de 500 litros. Así, concluyeron que ciertos cuarteles de Los Lingues como el S7, S10, S37 y S42, entregaban excelencia.

Esa investigación dio origen a una jerarquía que siguen al pie de la letra hasta hoy: desde el su vino ícono Altura (a unos 125 dólares la botella, 40% cabernet sauvignon, 40 % carmenere y 20% petit verdot), a los monovarietales de carmenere 100% como Microterroir (unos 52 dólares); el nuevo S7 (30 dólares), o Gran Terroir de los Lingues, uno de los carmenere más representativos a apenas 15 dólares. «Con el proyecto Microterroir», explica Silva «logramos explicar el 75% de las diferencias por suelo y clima, pero nos quedó un 25% sin explicación». La respuesta se buscó años después con el Proyecto Genoma.

Los clones de carmenere Esta vez, en 2011 junto a la **Universidad de Talca**, la Universidad Federico Santa María y el Instituto Max Planck de Alemania, recopilaron 72 biotipos de la cepa en viñedos a lo largo de todo el Chile vitivinícola.

El hallazgo, para sorpresa de todos, fue que la diversidad genética de la cepa en Chile era muy baja y que solo existían dos clones diferenciados: Casa Silva 1- CTVV27 y Casa Silva 2 – CTVV34. «El siguiente paso ahora», explica Calderón, «es multiplicar ese material genético sano y establecer plantaciones experimentales a mayor escala para evaluar su comportamiento real en campo y en vino». Para Mario Pablo, el hallazgo del proyecto Genoma permitió explicar aquel 25% de variabilidad no respondido y, a su vez, darles la certeza que la cepa es extremadamente sensible al lugar donde se planta. En ventas, los carmenere de Casa Silva, ya sobrepasan a sus cabernet sauvignon, algo muy poco usual en bodegas chilenas del valle central. Siempre, con un estilo que identifica toda su gama de precios: fruta fresca, buena acidez y uso moderado de madera. La apuesta de la casa ha sido recompensada por incalculables premios internacionales.

Cuando le preguntamos a Silva, flanqueado por fotos de caballos de polo en su oficina, nos dice que no los tiene contados, aunque no olvida que por años, mientras existió la revista Vitis, estuvieron número uno el ranking de las viñas más premiadas de Chile, siempre con la carmenere como estrella. «El impulso de las medallas fue importante, pero lo esencial ha sido escuchar al consumidor», dice Mario Pablo.

Flanqueado en nuestra conversación vía zoom por los premios y medallas que cuelgan de las paredes de la sala de cata, Calderón complementa: “Buscamos vinos auténticos, que expresen el carmenere en su punto justo, ni verdes ni sobremaduros. Complejos, pero también bebibles, que inviten a la segunda copa. La meta es que alguien que pruebe un carmenere nuestro pueda reconocerlo como un vino de Los Lingues.

Esa homogeneidad y carácter son nuestra mejor carta de presentación”. La carmenere ante el cambio climático Hoy la viña Casa Silva cultiva unas 250 hectáreas de carmenere, principalmente en Los Lingues, y tiene además proyectos importantes en zonas frías costeras como la D.O. Paredones, donde reinan el sauvignon blanc y su línea de vinos Cool Coast; o en zonas lluviosas al sur de Chile como Lago Ranco (Región Austral), donde tiene todas las fichas puestas para espumantes. Mas no son viñedos pensados por o a causa del cambio climático. “Hemos visto aumentos de temperatura, dice Calderón, pero en Los Lingues y Paredones las condiciones siguen siendo estables.

La verdadera amenaza sería una lluvia tardía». «En cuanto al riego», agrega, «Los Lingues está bien abastecido; podríamos decir que es el primero que toma el agua que baja desde la cordillera, y Paredones el último, pero ya tiene su propio tranque de riego.

Eso sí cero posibilidad de pensar en un carmenere en cualquiera de los dos”. Silva, quien es actualmente presidente del Consorcio I-D de Vinos de Chile, y fue por muchos años presidente de la esta asociación de viñateros, va más allá. Para él, «En cabernet sauvignon tenemos competencia global. En carmenere no. Si logramos producirlo en los terroirs correctos y en el segmento premium, Chile puede construir una identidad propia», afirma. **SOBRE LA FIRMA** Mariana Martínez Ha dedicado las últimas dos décadas a conocer y compartir en profundidad el mundo del vino desde Chile. Autora del glosario “El Vino de la A a la Z ” y fundadora /editora de www.WiP.cl, único sitio web independiente de vinos sudamericano. @reinaentrecopas