

Fecha: 23-05-2023
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: "La tendencia es hacer vinos más frescos, con menos alcohol y madera"

Pág.: 14
 Cm2: 558,0
 VPE: \$ 3.068.260

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Ana María Cumsille, enóloga revelación de la Guía Descorchados 2023

"La tendencia es hacer vinos más frescos, con menos alcohol y madera"

En sus cinco etiquetas, intenta reflejar fielmente las características propias del secano costero de la Región del Ñuble y, al mismo tiempo, relevar el trabajo de la gente de la zona.

MELISSA FORNO

Para Ana María Cumsille (53), quien fue distinguida como "Enóloga Revelación del Año", por la revista "Descorchados", edición 2023, relevar el trabajo de los pequeños productores de uvas del Valle del Itata, en la Región de Ñuble, es un punto fundamental en la producción de los vinos que elabora bajo su nombre.

Cumsille, quien estudió agronomía en la Universidad Mayor, se especializó en enología en la UC y luego se graduó como enóloga en la Universidad de Bordeaux, en Francia, cuenta que se encantó con el trabajo de los pequeños agricultores del Valle del Itata, cuando estuvo a cargo del proyecto Cucha Cucha, que tiene viñedos de más de 250 años. Tras el cierre de esta bodega, decidió en 2021 dar el salto y comenzar con sus propios vinos.

Usted trabajó para bodegas grandes antes de producir sus propios vinos. ¿Qué la motivó a hacerlo?

"Primero estuve en viña Indómita; luego, en 2002, me fui a Altair (del grupo San Pedro), donde trabajé por 12 años, lo cual me pareció súper interesante, porque estaba partiendo profesionalmente y, pese a que era una viña más pequeña que Indómita, producían vinos de alta gama. Después, entre 2016 y 2021, estuve en Cucha Cucha. Cuando llegué a esta



Los vinos de Ana María Cumsille están en @vinos.natural, donde realizan despachos a domicilio.

última, el Valle del Itata era nuevo para mí, al igual que la posibilidad de trabajar con variedades nuevas. Entonces, fue un desafío grande. Fue un proyecto que tenía un componente social importante, ya que me tocó trabajar mucho con los pequeños agricultores de la zona y eso fue muy atractivo. Pude trabajar con viñas de 200 años y me pareció súper interesante. Al mismo tiempo, logré establecer una relación con la gente del Itata y supe dónde estaban las mejores uvas. En el fondo, al hacer mis propios vinos, pude capitalizar todo el aprendizaje adquirido en Cucha Cucha, porque gran parte del trabajo lo tenía avanzado".

¿Qué condiciones tiene el Itata y qué vinos permite producir?

"El Valle del Itata es un patrimonio vitivinícola de Chile, debido a que allí partió la viticultura, es decir, las primeras parras llegaron a Chile en esas zonas y ahí están las viñas más antiguas del país. La mayor parte son viñas ubicadas en el secano costero, donde no hay irrigación; eso ya es un patrimonio enorme, junto a sus condiciones únicas".

¿Qué vinos produce y qué características tienen?

"Hago un país, "Águila"; un cinsault, "El Litre"; un malbec, "Ciprés"; un carignan, "Lomas Coloradas" y una mezcla blanca compuesta por moscatel de Alejandría, semillón y torontel, "Pellines", todos bajo la marca Ana María Cumsille, y sus nombres corresponden al lugar o parcela de donde viene la uva. No es tan común que la gente tome país, cinsault o moscatel de Alejandría. Mis vinos son bien

de nicho, por lo que mis potenciales clientes no son aquellos que compran etiquetas en los supermercados. Además, no me dan los volúmenes para estar ahí. En ellos trato de mostrar el Valle del Itata, están hechos de una forma bastante natural y tienen muy poca intervención. Son muy netos, con mucha fruta y sin madera, porque esta última tiende a tapar un poco la esencia de la uva del lugar. Sólo ocupo barricas de ocho o diez años. En la vinificación uso levaduras nativas y en algunos también recorro a tinajas. Es un vino sin maquillaje. Antes la tendencia era hacerlos con más alcohol y madera, pero resultaban un poco cansadores. Ahora la tendencia es hacer vinos más frescos, con menos alcohol y madera, más vivibles y que te puedas tomar media botella sin problema.

¿Cómo ha sido el trabajo con los pequeños productores?

"Una de las cosas que me gustó mucho de este valle es su gente. Está compuesto por 3.000 microproductores que tienen pequeñas superficies. Muchas veces no tienen la forma de darse conocer o mostrar el vino en una botella y menos de exportarlo. Mantienen un viñedo que han heredado, sin ser un negocio para ellos, porque el precio de la uva es muy bajo en el Valle Itata. Por ello, muchas veces deben trabajar en otras cosas para mantener la viña, entonces, quise enfocar mi proyecto en ellos y visibilizarlos. Por tal motivo, pongo el nombre del productor en la etiqueta y una foto de ellos, junto con una pequeña reseña, en la contra etiqueta, ya que parte de la inspiración de este proyecto es visibilizarlos. Les compro la uva a cinco microproductores y, si a mí me va bien, a ellos les irá mejor, porque podré hacer más vino y comprarles a un mayor precio".