

VINOS / CRÍTICA



POR
 Patricio Tapia

¿Son mejores los blends?

Existe la idea de que, cuando se trata de mezclas de variedades, el resultado en el vino es mejor. Esto no es cierto, pero a veces lo es. Aunque, para complicar un poco las cosas, habría que decir que, cuando se trata de vinos, todo es blend.

ENTRE LOS MUCHOS MITOS QUE RODEAN

AL VINO, uno de ellos es que, si es un *blend*, si es una mezcla de variedades de uvas, se trataría de un tinto (o un blanco) de mejor calidad. Esto es cierto y no lo es, dependiendo del vino del que estamos hablando y de con qué lo estemos comparando. Pero lo que sí es real es que un vino no es mejor por el simple hecho de que haya sido elaborado con más de un tipo de uva ni tampoco es más complejo en sabores ante uno "varietal", hecho con solo una variedad. Esto es probable que venga de la idea bordelesa de hacer vinos, una región que tuvo y aún tiene una fuerte influencia entre los enólogos sudamericanos en general y chilenos en particular.

En Burdeos, los tintos varietales son algo raro. Es habitual, por el contrario, que el cabernet sauvignon clásico de Burdeos esté acompañado por el merlot, el petit verdot o también por el cabernet franc. Cada uno aporta lo suyo, ya sea en texturas como en sabores y aromas. El *blend* clásico de cabernet sauvignon y merlot, por ejemplo, une la fuerza tánica, de texturas, del cabernet, con la mayor suavidad del merlot, pero también los sabores y aromas que aporta cada uno. Es el *blend* que se ha hecho por siglos en la zona, una de las más afamadas del planeta, por mucho que hoy no lo esté pasando muy bien en el enredo que son las actuales circunstancias del mercado mundial.

Este *blend* ha sido una inspiración para muchos *blends* chilenos basados en cabernet sauvignon, claro que en esos casos el que acompaña

al cabernet es el carmenere que, con su textura suave y sus aromas herbales, hace de muy buen *partner*. De la misma manera, pero al revés, hay mucho carmenere en el mercado que tiene porcentajes menores de cabernet sauvignon para apuntalar la estructura, para darle textura y cuerpo al muchas veces dócil carmenere. Estos son los *blends* más famosos en la escena local, algunos de ellos entre los mejores vinos chilenos, pero no necesariamente por el hecho de ser mezclas, claro.

Veamos ahora la otra cara de la moneda. Hay grandes tintos en el mundo que se hacen con solo una variedad.

Por ejemplo, Borgoña con sus cien por cien pinot noir o Barolo con sus cien por cien de uva nebbiolo.

Nadie duda de que esos "varietales" están entre lo más rutilante del planeta vino. En Chile hay grandes cabernet sauvignon que no han necesitado de nada para brillar, como también muy buenos pinot noir, caríñena o blancos como el chardonnay, que deslumbra sin ayuda de ninguna cepa. Pero tanto en estos casos, como en los *blends*, siempre hay que tener en cuenta que en la producción de vinos siempre hay algo de mezcla, ya sea mezcla de distintos sectores dentro de un viñedo, como también de distintas vinificaciones o mezclas de barricas. Todo es *blend*, aunque se trata de una sola uva.

"En Chile hay grandes cabernet sauvignon que no han necesitado de nada para brillar, como también muy buenos pinot noir, caríñena o blancos como el chardonnay".



FRANCISCO JAVIER OLEA