

Fecha: 10-12-2021
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: El vino de regalo perfecto

Pág.: 6
 Cm2: 662,5
 VPE: \$ 8.702.576

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

VINOS / CRÍTICA



POR
 Patricio Tapia

El vino de regalo perfecto

¿Un vino para cada personalidad? Sí, es posible.

La diversidad de la oferta vinica nacional hoy perfectamente puede satisfacer el gusto de los más conservadores hasta el de los más radicales. Pét-nat, naranjos, oscuras cepas italianas junto a tradicionales cabernet sauvignon del Alto Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes, cosechas antiguas, tintos y blancos de poca intervención.

Vea y lea. Aquí hay un vino para hacer el regalo perfecto según la personalidad de quien lo reciba.



AVENTUREROS

Para almas aventureras, Chile se ha vuelto un destino de los mejores en Sudamérica. Nuevas zonas, zonas redescubiertas, nuevas cepas. Entre todas esas formas, una ideal para aventurarse es en las nuevas uvas que han aparecido en los últimos años. Sabores completamente distintos y, muchas veces, opuestos a los que el cabernet, el carmenere o el syrah nos tienen acostumbrados. Y claro que son pequeñas aventuras en donde la acidez o la astringencia son mucho más pronunciadas, o los aromas y sabores no tienen nada que ver con lo que se ha probado. Para estos espíritus aventureros e inquietos, las cepas italianas son un muy buen comienzo del viaje. Nombres extraños como vermentino, aglianico, refosco, teroldego... ¿Les suena alguna?

Viñas a las que apuntar: Gillmore (Aglianico del Maule); Estampa (Inspiración Italiana); Tagua Tagua (Descomplicados Barbera).

EXCÉNTRICOS

Lo habitual es que, cuando pensemos en burbujas, la primera imagen que se nos cruce por la cabeza sea la de un vaso lleno de brillantes burbujas que emergen en medio de un líquido cristalino. Sin embargo, espíritus algo más excéntricos puede que tengan algo muy distinto en mente. Un pét-nat, por ejemplo, un pétillant naturel, que es nada menos que la forma más antigua de producir vinos con burbujas: una única fermentación en botella que, aparte de transformar el azúcar en alcohol, retiene un subproducto de este proceso natural, el gas, las burbujas. Por lo general (aunque hay excepciones), el pét-nat tiene un aspecto mucho más salvaje, el líquido se ve turbio, los aromas a frutas se mezclan con los de las levaduras, la textura más rústica. Una pequeña y deliciosa excentricidad.

Viñas a las que apuntar: Schwaderer Wines (Ancestral); L'Entremetouse (La Cuica); La Despensa Wines (The Fizz); Hacienda Araucano (L'Atelier de Une); La Joda (Mejor ser que parecer).



ILUSTRACIONES: FRANCISCO JAVIER OLEA

VINTAGE

Hay quienes prefieren las frutas frescas de los vinos jóvenes, su fuerza y energía, los sabores de la cosecha reciente, las notas claras de la variedad. Pero hay otros que prefieren otro camino, el de los vinos viejos, los sabores, aromas y texturas que adquieren los tintos con los años de lenta oxidación en la botella. El problema es que no es habitual que en el mercado chileno encontremos este tipo de vinos con sus años. Cuando mucho, tres a cuatro cosechas atrás en el tiempo. Para cosas más viejas, hay que ir a viejas botillerías, colecciones que de pronto salen a la venta o apuntar a algunas viñas que creen en que parte del trabajo de añejar un vino es responsabilidad de ellas. Para almas vintage, aquí van algunas recomendaciones de viñas que actualmente comercializan cosechas maduras.

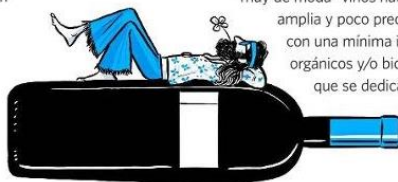
Viñas a las que apuntar: Calyptra (Zahyr 2012); Casa Silva (Altura 2013); De Martino (Cellar Collection Viejas Tinajas); Estampa (La Cruz 2014).



HIPPIES

Aunque la denominación no es solo antigua, sino que también amplía, vamos a decir aquí que un hippie en vinos es el que prefiere que lo que está dentro de la botella que se apronta a beber haya sido hecho de la forma más natural posible, sin métodos industriales, ojalá solo con uvas fermentando gracias a levaduras nativas del viñedo y de la bodega. Siguiendo esos parámetros, lo más cercano serían precisamente los hoy muy de moda "vinos naturales" cuya definición también es bastante amplia y poco precisa, aunque se podría resumir en vinos hechos con una mínima intervención y de uvas que vengan de viñedos orgánicos y/o biodinámicos. En Chile ya son varias las bodegas que se dedican a este tipo de vinos, muchas de ellas artesanales.

Viñas a las que apuntar: González Bastías; Cacique Maravilla; Strange grapes; Herrera Alvarado.



ONDEROS

Hemos pasado por muchas modas en el vino. Hace veinte años, lo que se llevaba era la madera nueva, los vinos concentrados y súper maduros, el cabernet sauvignon. Diez años atrás, el péndulo se movió hacia vinos más ligeros, menos o nada de madera, cariñena y cinsault. Y entre medio, han llegado olas de modas como el descubrimiento del país y los pipeños, el Valle del Maule y luego el de Itata, los pinot noir de Leyda, los syrah de clima frío, los vinos de suelos de cal. Hoy, y aunque ya lleva varios años, los vinos naranja no dejan de crecer hasta convertirse en un color que parece haber llegado para quedarse. Es la última tendencia (hasta que el clarete diga lo contrario) y el regalo ideal para quien gusta de las ondas del mercado del vino.

Viñas a las que apuntar (en naranjos):

Casas de Bucalemu;
 Attilio & Mochi; Siegel;
 Luis Felipe Edwards;
 Villard; Longavi; Morandé; Maturana; Terranoble.

TRADICIONALES

Una de las zonas más tradicionales del vino chileno, al menos del vino moderno en Chile, es el Alto Maipo, tierra de regalos perfectos para espíritus moderados que tienden a valorar las delicias que han apreciado desde que beben vino. A pesar de los vaivenes de las modas y, muy a pesar de los cambios estilísticos que muchos de los vinos de la zona han sufrido en las últimas décadas, el tinto del Alto Maipo en general, y en particular el cabernet sauvignon, sigue siendo sinónimo de la elegancia tradicional de los vinos en nuestro país. Regalo perfecto para aquellos que no disfrutan de todas esas nuevas áreas, nuevas cepas y nuevas técnicas, sino que de los sabores de los grandes cabernet de montaña del Maipo andino.

Viñas a las que apuntar: Cousiño Macul (Antiguas Reservas, Lota); Clos Quebrada de Macul (Domus Aurea); Aquitania (Lázuli); Almaviva (Almaviva); Don Melchor; Santa Rita (Casa Real); Viñedo Chadwick.

