

VINOS / CRÍTICA



POR
 Patricio Tapia

La madera dejó de ser el enemigo

Hubo un tiempo, no muchos años atrás, en el que la madera —los aromas y sabores del roble— era un imprescindible en la paleta gustativa de cualquier vino. Si el vino no olía a palo, su cotización bajaba drásticamente. Por fortuna, los tiempos cambian.

AÚN SE DICE, con bastante determinación, que nosotros los consumidores preferimos la madera en el vino, que nos gusta que el vino huela a madera, sepa a palo. Con esa creencia en mente, se tomaron las más severas decisiones comerciales: millones de litros de vino que, en aras de la venta, se llenaron de gusto a roble tostado, el roble que a veces huele a vainilla, a caramelo; y otras, a bronceador con esencia de coco. Si le preguntan a cualquier encargado de ventas de cualquier viña mediana o grande de Chile, la respuesta habría sido sí, claro que a nosotros nos gusta la madera. Al menos, hasta hace poco.

Pero veamos el asunto con cierta perspectiva. La madera ha acompañado al vino por siglos. Primero fue un medio de transporte. Las barricas se llenaban de vino, se subían a los barcos o a los carromatos y así el vino podía viajar al pueblo del lado o cruzar el mar hacia nuevos mundos. Pero no pasó mucho tiempo hasta que los productores se dieron cuenta de que el vino cambiaba, que la madera tenía poros que ayudaban a la oxidación, una oxidación que —en sus primeros estados— hacía que el vino se sintiera más suave, que los aromas se modificaran. Quizás en el renglón siguiente de esta línea del tiempo, alguien se percató de que los recipientes de madera nueva, los que re-

cién se comenzaban a usar, no solo suavizaban el vino y transformaban sus aromas, sino que además agregaban notas aromáticas y gustativas que nada tenían que ver con la uva, pero que no estaban nada de mal.

Así llegamos a nuestros días, cuando, en vinos más bien baratos, no se usan precisamente costosas barricas de roble francés, sino más bien duelas (tablas) o derechamente chips (parientes cercanos de las virutas) para darle sabor, y así imitar esa sensación de vainilla, coco, caramelo. Todo lo que no es uva y que no tiene por dónde serlo.

Es fácil hacer una caricatura de todo esto, pero la verdad es que el asunto está cambiando. Hace rato que se visualiza una transformación del gusto en el consumidor, por mucho que los encargados comerciales no estén ni remotamente de acuerdo. Ya los vinos no siempre huelen a madera. Incluso algunos muy,

pero muy caros, los tope de gama de algunas viñas

(los argentinos llevan la delantera en este tema en Sudamérica) que ni siquiera la usan, dejando

que las uvas, y la influencia que en ellas tiene el origen, sean lo que resalte en primer plano. Nada de madera que nuble la vista.

¿Pero nada de nada? Ni tanto. Es cierto que hubo ciertas voces radicales en la escena chilena, que derechamente demonizaron el uso de madera nueva, para angustia de los importadores de barricas. Es cierto también que hoy el tema en el vino no es la madera, sino el origen: es mucho más importante antes hablar del lugar y de cómo ese lugar influye en el vino, que la marca de la barrica que se fabricó con robles de no sé qué bosque cerca de Alsacia, o de vaya uno a saber en qué esquina de Kentucky.

Los tiempos han cambiado, y los porcentajes de madera nueva en los grandes vinos chilenos también. Pero ojo que no han desaparecido del todo. La madera nueva va en retirada, sí, pero la madera como material no piensa hacerlo. Sigue siendo un compañero ineludible para permitir que el vino se transforme en ella, para que mute en algo diferente, esta vez en la forma de barricas usadas o de grandes fudres en donde descansa hasta partir a la botella. A mí, al menos, me gusta pensar que ya la madera dejó de ser un actor principal y volvió a ser un recipiente, un marco si prefieren, como también son marcos los huecos de concreto, las circunferencias de cemento, las ánforas y todos esos nuevos adminículos en donde hoy se fermentan y se crían los vinos.

Un vino para este Wikén

ANDES PLATEAU
 Cota 500 Concreto Cabernet Franc
 2023
 Cachapoal



Con Felipe Uribe como enólogo a cargo, Andes Plateau, proyecto de los hermanos Uribe, llegó con la idea de mostrar el paisaje de montañas de Chile a través de un catálogo de vinos que hoy es de los más sólidos en la escena nacional.

También están experimentando con vinos sin madera, solo fermentados y criados en concreto. En este caso se trata de un viñedo de unos 20 años, de la zona de Rengo y de la variedad cabernet franc, que se cría en cubas de cemento con la idea de que nada intervenga, que nada impida disfrutar de los aromas y sabores de la uva en esa zona andina, en lo que se conoce como Alto Cachapoal. Y el experimento resulta en un vino que tiene las notas frutales de la cepa, con un paladar suave, casi cremoso. El vino que necesitan para charcutería.



“Hoy los tope de gama de algunas viñas ni siquiera usan madera, dejando que las uvas, y la influencia que en ellas tiene el origen, sean lo que resalte en primer plano”.



FRANCISCO JAVIER OLEA