

FIESTAS DE FIN DE AÑO

ESPUMANTES Y VINOS PARA CERRAR EL AÑO

En estas fechas es normal pensar en vinos y espumantes como alternativa de regalo, pero la otra parte de la ecuación es que muchas de estas etiquetas sirven para regalarnos una experiencia a nosotros mismos.

POR ÁLVARO TELLO

1 Vigneron Fine Wines es una importadora (o más bien un anhelo) en la cual los hermanos De Martino (de viña De Martino) concretan la idea de traer vinos europeos, como podría ser de Borgoña o Champagne u otras reconocidas denominaciones. Y aunque la primera lectura podría ser la de un precio elevado, con Vigneron sucede todo lo contrario: se paga lo exacto por verdaderas joyas. Esto es lujo real y en su correcta dimensión. Son vinos que francamente, alucinan. Ejemplo es el Champagne Suenen o las etiquetas de Ulysse Collin, este último productor considerado un genio en Champagne, y una referencia para los amantes de las burbujas. ¿Su catálogo y precios? En Instagram como @vigneron_ o solicitar catálogo a ventas@vigneron.cl

2 En el mercado nacional hay muchas novedades, una de ellas es la marca colectiva Cencellada, que debutó hace pocos días. Aquí bodegas como Terranoble, Valdivieso, El Aromo, Viñedos Puerta, Alto Quillipín entre otras, se reúnen para concertar un estilo y marca territorial, en relación al Maule, con su clima, suelos, variedades de uva definidas, y el tan importante conocimiento técnico, aunado por la Universidad de Talca, y donde encontraremos además a Alejandro Cardoso, uno de los asesores clave a la hora de pensar en espumantes. Aquí domina el frescor, burbuja fina, elegancia. Pronto cada viña sostendrá la venta de su propia etiqueta, como el caso de Terranoble, que lo tendrá disponible en su tienda virtual <https://www.miterranoble.cl> a \$16.900.

3 Dentro del mismo Maule hay un clásico que nunca sale del podio. Hablamos de Estelado de Miguel Torres, un espumante cien por cien de cepa país que es uno de los imperdibles de cada temporada estival, ya sea por su frescor o por esas finas burbujas. Su relación calidad/precio es, como bien sabemos, también uno de los factores a tener en cuenta. Precio promedio en tiendas y retail: \$10.200.

4 Poco conocido es el estilo de espumantes donde un prolongado paso por levaduras genera un impacto incomparable en aromas y en boca. Hablamos de 36 meses: una locura. Juan Muñoz, quien



es uno de los enólogos que han asesorado a los espumantes de carácter en Chile, y oficial en viña La Ronciere, presentó Selva Negra Oscura, elaborado con chardonnay y pinot noir de Malleco. Atentos a la intensidad de su perfil aromático y sabores. Disponible en <https://tienda.laronciere.com> (\$15.990).

5 Por el mismo camino avanzó Tibisay Baesler, de vinos Peroli, con su Chasconas 36 meses. Aquí las uvas son moscatel, torontel y cinsault del valle de Itata, que tras 36 meses de paso levaduras, da un espumante que destaca por su rica persisten-

cia en boca. Disponible en www.peroli.cl (\$12.990).

6 También en un estilo clásico, uno de los grandes premiados este año en el concurso Cataador 2022, fue un Caballo Loco Gran Cru 2020, de Sagrada Familia, Curicó. Es un blend que sorprende por la intensidad de su color, aromas que recuerdan a laurel y boldo. En boca es un vino serio de cabo a rabo, que se siente su agarre, pero a su vez, una acidez y complejidad que estira sonrisas. Fabuloso. Disponible en tiendas especializadas y en www.tiendavaldivieso.cl (\$26.392).

Recomendado de noviembre: Le Dix 2018

Estrenando renovada etiqueta, Los Vascos presentó su cosecha 2018 de Le Dix. Los nuevos aires se relacionan con la llegada de Saskia de Rothschild como CEO del grupo DBR -Domaines Barons de Rothschild (Lafite). Le Dix 2018 es un blend de 92% cabernet sauvignon y 8% syrah que permaneció 18 meses en barricas de roble francés de la tonelería de DBR Lafite. De una excelente cosecha, esta es una joya para regalar y regalarse, que merece ser guardada por unos años. Claro que, si no se aguantan, pueden disfrutarlo con carnes guisadas a la olla. \$85.000 a la venta en <https://www.lesdixvins.cl/le-dix-de-los-vascos-2018>

