

Fecha: 13-10-2021
 Medio: La Discusión
 Supl.: La Discusión
 Tipo: Economía
 Título: Destacan a enólogo de Itata como "Revelación del año"

Pág. : 12
 Cm2: 493,8
 VPE: \$ 491.853

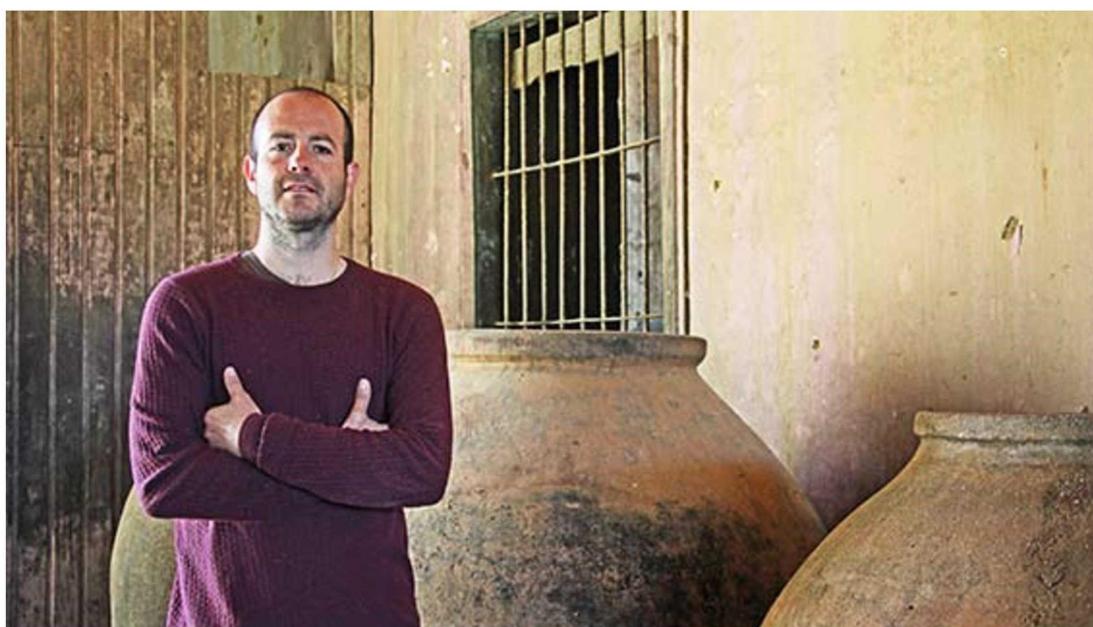
Tiraje: 3.500
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: No Definida

GUÍA DESCORCHADOS CHILE 2022

Destacan a enólogo de Itata como "Revelación del año"

Ignacio Pino Román comenzó en 2018 a producir vinos naturales con uvas de Coelemu y Trehuaco. Con una "mínima intervención" en el proceso, desde Guarilhue se ha hecho notar en la escena nacional y ha logrado entrar a Canadá y a Brasil

TEXTO: ROBERTO FERNÁNDEZ RUIZ *robertofernandez@ladiscusion.cl / **FOTOS:** CEDIDAS



Ignacio Pino es un purista de la viticultura, pues plantea que la intervención debe ser mínima, tanto en el campo como en la vinificación.

El enólogo Ignacio Pino Román, de Guarilhue, comuna de Coelemu, fue destacado como el enólogo Revelación del Año, en la Guía Descorchados Chile 2022, que elabora el periodista especializado Patricio Tapia.

El comunicador hizo hincapié en que "la mayor parte de la acción en la escena de vinos chileno" se concentra en el Valle del Itata, "donde más energía y diversidad de miradas se ve (...) en dónde más productores emergen a cada rato, es en Itata, una zona de histórica tradición vitícola y que recién en la última década ha vuelto a ser mirada con interés, tras siglos de estar en el olvido".

Tapia sostuvo que "este año, lo que más nos ha llamado la atención ha sido el trabajo de Ignacio Pino, de la bodega Pino Román".

Vinos naturales

Pino es originario de Doñihue (región de O'Higgins), y estudió agronomía y enología en Temuco. Luego trabajó tres años en viñedos en Nueva



Estoy haciendo vinos con mínima intervención (...) trato de rescatar métodos que se empleaban antes"

IGNACIO PINO ROMÁN
ENÓLOGO Y VITICULTOR

Zelanda, en California y en Portugal, tras lo cual decidió volver a Chile, específicamente al Valle del Itata, donde se instaló en 2016, y dos años más tarde, comenzó su proyecto personal de vinos artesanales, de vides antiguas, con la menor intervención posible. Además, ha asesorado a pequeños productores Indap.

El profesional no tiene viñedos, sino que compra uvas País, Chasselas y Semillón a cinco productores de Coelemu y Trehuaco, con quienes trabaja de manera colaborativa y cuyas vides se ubican en zonas altas con ventilación marina.

"Cuando llegué, tuve la suerte de recorrer Ránquil, Trehuaco, Quirihue, Ninhue, Coelemu, y al moverme tanto

tiempo logré descubrir dónde existían uvas que tenían cierto potencial para mis vinos, con una mirada un poco más de terroir, porque yo siento que el vino se hace en el campo, no en la bodega", reflexionó.

Precisamente, del viñedo Los Pellines, en Trehuaco, obtuvo su Pino Román 2020, "un tinto que viene de empinadas laderas de suelos de granito en la Cordillera de la Costa", subrayó Patricio Tapia.

Ignacio Pino se mostró sorprendido por el reconocimiento, dado que su técnica de vinificación es más bien purista, con una mínima intervención, lo que también aplica a las antiguas vides autosuficientes (no tienen riego) que proveen el fruto, cuyo manejo agropecuario obedece a prácticas ancestrales.

"Me sorprendí, porque no soy de enviar vinos a concursos ni a guías; soy de vinificar vinos de una forma no convencional. Siempre hay parámetros técnicos que miden la calidad del vino, pero yo estoy ajeno a eso, soy de hacer vinos que se interpretan de forma natural", expresó, y señaló como ejemplo

que "mi vino revelación tiene 11 grados de alcohol, y eso en la ley no es un vino, porque te exigen un mínimo de 11,5°, porque supuestamente eso asegura calidad".

"Estoy haciendo vinos con mínima intervención, no agrego insumos, trato de rescatar algunos métodos que se empleaban antes, uso tinajas, hago vinos naranjos, espumantes y tintos ligeros", resumió.

Precisamente ese carácter natural de sus vinos, le ha permitido abrirse paso en mercados como el de Canadá y el de Brasil, apuntando a segmentos específicos. Y ahora se prepara para entrar al Reino Unido.

La producción de Pino Román es aún limitada: en la pasada temporada, alcanzó las 12 mil botellas. Destacó que paga precios justos por las uvas -entre \$350 y \$500 por kilo-, las que luego vinifica en una antigua bodega ubicada en el sector Tinajacura, en Coelemu.

COMENTA E INFORMATE MÁS EN:
www.ladiscusion.cl