

LA CAV



C L U B D E A M A N T E S D E L V I N O

- LOS VINOS QUE HACEN CUMBRE EN LOS ANDES.
- LOS OTROS HIJOS DE LOS ENÓLOGOS: OPORTOS, SIDRAS Y CERVEZAS.
- Y NUESTRA MESA DE CATA ELIGE LOS MEJORES CARMENÈRES DE COLCHAGUA.

CALENTAMIENTO GLOBAL:
EL VINO EN SU HORA MÁS IMPORTANTE

© 2013 S. 5-3000
agosto 2013
www.lacav.com





*Los enólogos que elaboran
brebajes además del vino*

HIJOS EN SEGUNDO GRADO

Con mayor o menor bajo perfil, varios enólogos dedicados al vino, cultivan paralelamente su pasión por crear otros brebajes alcohólicos, como cervezas, sidras y fortificados. Como si fueran amores ocultos, aquí develan sus pasiones de segunda fila.



Diego Rivera.



Ariel Cerda.



Patricio Celedón.

producción de sidra. Fueron los primeros pasos, probando las manzanas del sur y aplicando conocimientos de enología apuntando siempre a hacer un producto de alta calidad. Ese año hicimos 1500 litros. Desde entonces, cuenta Rivera, han ido avanzando en afinar procesos técnicos, identificando nuevas variedades dentro del *mix* que uno puede encontrar en el sur, "siempre utilizando manzanas de quintas antiguas, de variedades no tradicionales que aportan un gran carácter y le dan las demás características que buscamos. La producción de este año es de 4500 litros y esperamos seguir creciendo de manera estable en los próximos años".

LOS FORTIFICADOS

El enólogo de viña Viu Manent **Patricio Celedón** se encontró con un "regalo" cuando llegó a la bodega a mediados de la década pasada. Se trataba del vino fortificado de la viña, bautizado como Malportado.

Recién este año el enólogo enfrentó la vendimia de este vino especial. "lo cual al principio me tenía un poco complicado por el desconocimiento del tema y la falta de tiempo, debido a la vendimia "de locos" que tuvimos este año. Pero con el tiempo, y a medida que empecé a averiguar y a estudiar el tema, lo fui encontrando entretenido, hasta que finalmente terminé muy entusiasmado con su producción". Explica Celedón que esta cosecha prefirieron cosechar más temprano "buscando un mayor nivel de acidez que balanceara el alto alcohol que tienen estos vinos para hacerlo más fácil de beber. Al mismo tiempo, mi idea fue hacer un fortificado más frutal que evolucionado, más en un estilo *vintage* que *tawny*, llevando la comparación a los oportos. Todo esto, eso sí, me quedó mucho más claro en un reciente viaje a España y Portugal, posterior a la vendimia, en donde tuve la oportunidad de probar varios oportos y conversar con sus enólogos para entender

bien sus diferencias", confiesa el enólogo. Agrega Celedón que para elaborar un fortificado una de las cosas más importantes es el alcohol que se utiliza para parar la fermentación. Hay que pensar que este es un vino que termina con entre 19 y 20% de alcohol más un cierto nivel de azúcar residual. "Este azúcar es natural de la uva y queda en el vino debido a que la fermentación se para en la mitad agregando alcohol, con lo cual llegamos a los niveles antes mencionados. Probamos distintas muestras de alcoholes, hasta que finalmente seleccionamos uno muy fino que se ajustaba perfectamente, y que es producido en forma artesanal por una pequeña bodega familiar ubicada en el norte".

Insiste Celedón en que "claramente la idea es seguir mejorando año a año, pero pienso que este Malportado va a ser bastante interesante de aquí a un par de años más, ya que posee muy buena materia prima

(la uva es la misma que usamos para el Viu1) con lo cual debería tener una muy buena evolución”.

En el caso de Mario Ravenna, de viña Huelquén, desde hace muchos años que buscaba un vino especial: algo dulce, pero no en extremo, con más grado alcohólico. Hizo muchísimas pruebas hasta que en 2006, en Brasil, un amigo le dio a probar un Amarone de la Valpolicella y ahí encontró lo que buscaba. “Estuve ocho probando hacer un vino tinto con un cierto dulzor adecuado, que se pueda tomar una botella tranquilamente”. A su vino tipo Amarone,

el clásico del Véneto italiano, le puso su nombre. “Parece un poco ególatra pero no podía ponerle Amarone porque es una denominación de origen y porque nadie sabe de qué vino se trata”.

Ravenna define su creación como un *“early harvest con el título de seduction wine, porque es dulce y cargadito al alcohol...”*. Lo hace con merlot predominantemente, pero agrega a la mezcla cabernet sauvignon, syrah, carmenère y un poquito de tintorera, para darle estructura”. Este vino, además, tiene un curioso proceso de elaboración: “cosecho temprano, un mes antes de

habitual. Guardo la uva en un lugar fresco sobre bandejas especiales perforadas para que se produzca un proceso de deshidratación, un racimo al lado de otro sin que toquen, todo bien ventilado. Se deshidrata un 20 por ciento y se vinifica todo junto. La vinificación es normal con levaduras que tengan más resistencia al azúcar”, explica Ravenna.

Sin duda, su origen italiano (su padre lo era) lo llevaron a inspirarse en un clásico peninsular para elaborar un vino tinto de más de 15 grados de alcohol y del cual produce menos de mil botellas al año. 🍷

MANENT VIT MAN

V I U

1

VINTAGE 2011

*A tribute to the memory of
Don Miguel Viu Manent.
Valle de Colchagua
Chile*

Nº 001972



HAND PICKED GRAPES



Patricio Celedón.

VIU 1

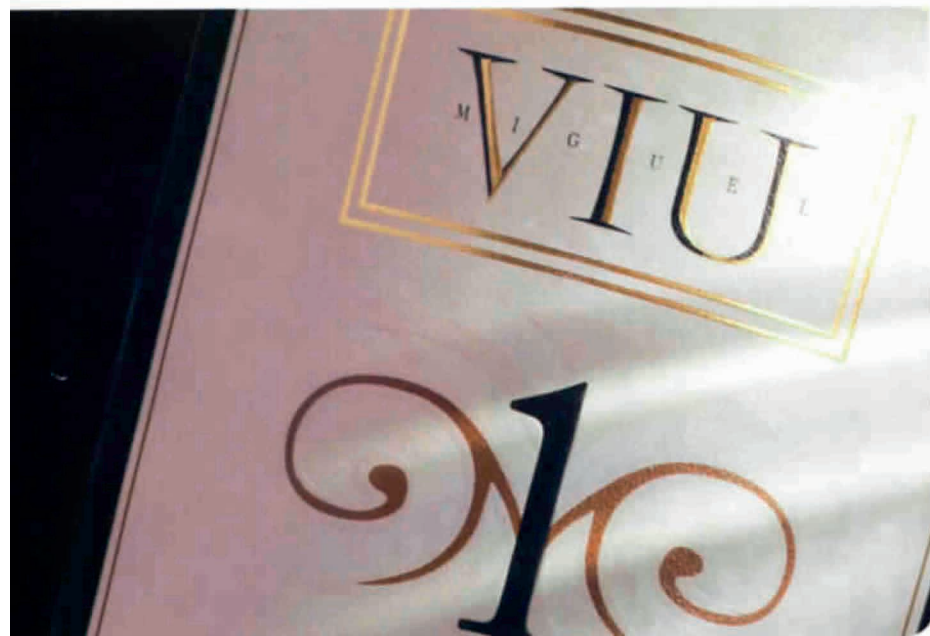
El sueño de UN HOMBRE

Don Miguel Viu no alcanzó a ver el lanzamiento de un largo deseo: hacer un gran vino de viejas parras centenarias de malbec. Con más de una década en el ruedo, Viu 1 se ha consolidado como el gran vino de esta variedad en Colchagua.

POR ANA MARÍA BARAHONA A.
FOTOGRAFÍAS JUAN PABLO TURÉN Y GENTILEZA VIÑA.

UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE VIU 1 ES EXPRESAR

DE FORMA FRANCA SU ORIGEN.



Patricio Celedón no se demora un segundo en definir a Viu 1, el gran icono de Viu Manent, "como el resultado del sueño del hombre y su equipo", dando espacio a reconocer la tremenda impronta de don Miguel Viu y cómo traspasó su legado a sus hijos, quienes hoy llevan las riendas de esta marca fundamental dentro del valle de Colchagua.

Ya sabemos lo que significa malbec para Viu que la ha enarbolado como su cepa emblema y fue la primera en definir un gran vino chileno de esta variedad. Hace cinco años, Celedón tomó la posta de la dirección técnica de esta bodega y se encontró con un Viu 1 "que siempre ha sido un gran vino, de mucha concentración, color y potencia. Lo que hemos tratado de afinar en estos cinco años es expresar mejor las características del origen y su terroir".

Esa sintonía fina, como consecuencia de los tiempos que se viven en el consumo, ha llevado a cosechar un mes antes de lo que ocurría hace un par de años, buscando "un vino mucho más vivo, fresco y con una expresión más franca de su origen", explica Patricio Celedón.

Al cerrar los ojos y pensar en Viu 1 explotan las sensaciones a frutos negros, a notas florales, a mucha intensidad y poder en la estructura tánica, y aunque la madera o la concentración se pueden manejar, la esencia de este malbec proviene de parras centenarias del cuartel n°4 del viñedo San Carlos, en las cercanías de Cunaco. "Lo que estamos buscando es ser lo más fiel posible a un malbec colchagüino neto. Hemos avanzado en encontrar la mejor interpretación del valle, para lo cual hay que correr riesgos y jugársela por la filosofía y convicción que nos ha llevado a ir tras vinos más frescos que expresen algo más y que entreguen nuestra historia y alma en cada botella", dice el enólogo.

En esa búsqueda, el trabajo en el mapeo de suelos ha sido fundamental ya que ha mostrado diferencias importantes dentro del cuartel, las cuales según nos aclara Patricio, ya se vinifican de manera diferenciada, ofreciendo una gama más amplia para definir la mezcla final.

¿Qué diferencia a Viu 1 de un gran malbec mendocino? En el análisis de Celedón, hay una sabiduría detrás de esas parras de 100 años y aunque reconoce que hay varias bodegas que han ido en la búsqueda de mayor frescura, otras siguen en un estilo ultra poderoso que esconde el origen e identidad de la cepa.

Viu 1 marcó nuestra historia al salirse de la típica mezcla bordelesa o el clásico cabernet que han regido los diseños de los grandes vinos chilenos. Este malbec puso a Chile a competir de igual a igual con sus pares argentinos, ofreciendo una personalidad particular, que hoy más que nunca resulta atractiva.



VIU MANENT

Viu 1 2011

Valle de Colchagua

enólogo	Patricio Celedón.
ficha técnica	100% malbec.
crianza en madera	16 meses en barricas nuevas de roble francés.
tipo de suelo	de origen aluvial y textura areno arcilloso. El suelo es profundo, extraordinariamente poroso, de muy buen drenaje y presenta un gran desarrollo radicular.
rendimiento	7.3 ton. por hectárea.
potencial de guarda	más de 7 años.
alcohol	14,5 %
servicio	decantar y servir a 17°C.
nota de cata	Rojo violeta. Nariz dulce, moras, chocolate amargo, pimienta, cedro, hojas de tabaco, ciruela. En la boca tiene un tanino amplio, voluptuoso, harta madera. Chocolate negro. Es muy intenso.

armonía

