



UN RECORRIDO A SEIS VIÑAS DE COLCHAGUA Y CACHAPOAL

---

# La raíz de los nuevos VINOS CHILENOS

---

Texto y fotos: Manuel Cadenas

Los últimos cuarenta años han sido cruciales para el vino del Nuevo Mundo. La búsqueda de una identidad propia ha tomado diversos caminos en distintas etapas. La caracterización por cepas antes que por estilos –el distintivo del Viejo Mundo– fue uno de los primeros; luego el sello de la intensidad, bien de fruta o bien de barricas; más tarde la introducción

de tecnologías de punta en viñedo y en bodega, con mapeos satelitales, riegos tecnificados y nuevas formas de conducción, tanques de acero inoxidable con control computarizado de temperaturas, microoxigenación, etcétera; también el énfasis en el trabajo con cepas “emblemáticas”: Argentina con la malbec, California con la pinot noir, Chile con la carmenere, Australia

Izquierda, calicata en los suelos de Leyda. Abajo, línea Cool Coast de Casa Silva. En ambos casos, mucha cercanía al mar.



con la shiraz; y no faltaron dogmas relacionados con el estrés hídrico del viñedo, la descarga foliar, la sobremadurez, entre otras.

En algunos casos, los cambios llegaron para quedarse; en otros fueron solo tendencias o modas. Lo cierto es que con cada uno, el camino hacia la madurez se ha ido esclareciendo y la propuesta de cada país productor, afinando, aterrizando. Ese es el caso de Chile. Quienes se acercan hoy a las viñas de ese país pueden percibir nuevos aires en su quehacer vitivinícola. Cambios cuya raíz se asienta y profundiza en una nueva comprensión del trabajo agronómico, de los *terroir* conocidos y por conocer, de cepas antaño desdenadas, de su expresión en vinos que van rompiendo los moldes de la producción chilena y acentuando sus virtudes.

Hay indicadores muy claros de que no se trata de un hecho fortuito, sino del natural decantamiento del cúmulo de experiencias de consagrados agrónomos y enólogos en las últimas décadas, así como del impulso de las nuevas generaciones. Uno de estos indicadores es el nacimiento del Movimiento Independiente de Viñateros (MOVI). Se autodefine como “una asociación de pequeñas bodegas chilenas orientadas a la calidad que se reúnen para compartir un objetivo común y hacer vino personalmente, a escala humana”, que “pretende ser un soplo de aire fresco en una industria chilena, sana pero cómoda y conservadora”; su propósito es “reflejar una visión particular, el origen y *terroir*” de cada vino. Señala que “no hay compañías de Fortune 500, no hay grupos económicos y no hay clientes de conveniencia”. Para abreviar, continúa, “MOVI es ante todo una pasión por la excelencia para los esfuerzos de cultivo de la vid y la elaboración de un buen vino”. Empezaron 5; hoy son 28 viñas.

Pero también entre las viñas más conocidas, como en otras que



Mario Geise interpreta con fidelidad los mensajes de los microterroir en Casa Silva. Abajo, René Vasquez ausculta los viñedos de Paredones.



empiezan a despuntar, se puede percibir esa refrescante brisa de cambios.

### Casa Silva y los microterroir

Tercamente, Casa Silva es una de las contadas grandes bodegas familiares que quedan en Chile. Mario Silva y sus hijos Mario Pablo, María Teresa, Gonzalo y Francisco no solo están al frente de la empresa, sino que se involucran en todos los procesos empresariales y vitivinícolas, estableciendo el norte del emprendimiento colchagüino. Sin embargo, Mario Geisse (director técnico y enólogo) y René Vásquez (flamante director agrícola) también están compenetrados en la filosofía de la bodega, que intenta amalgamar tradición y modernidad.

René, por ejemplo, explica los caminos que ha tomado el trabajo en viñedo en los últimos años y que ha

dado como resultado vinos chilenos premiados y bien puntuados. Explica el concepto de “microterroir” de la finca Los Lingues. “Desde 2002 se viene desarrollando formas naturales de conducir el viñedo. Se sabía que era distinto, pero no por qué. Eso empezamos a entenderlo recién a partir de 2005. En momentos de verdeo, no tocamos ni removemos los viñedos, cosa contraria a lo que antes se pensaba. En cuanto a la cosecha, la meta es la homogeneidad. En el caso de la carmenere, dejar un poquito la piracina, algo especiada, pero no verde. Antes se trabajó mal con ella, se buscaba la sobremadurez, la pepa madura, pero ahora entendemos que la sobremadurez termina ocultando todo y se pierde las características esenciales”.

Otro aspecto mejor entendido

ahora es el del famoso estrés hídrico. “No se trata de tener una viña estresada, se trata de tener una viña equilibrada. Entendimos mal ese concepto. La idea es controlar el viñedo para que el vigor no se

Quienes se acercan hoy a las viñas chilenas pueden percibir nuevos aires en su quehacer vitivinícola.

expresé de tal manera que malogre ese equilibrio. Si solo estresamos y estresamos, tendremos viñedos forzados, con plantas débiles, porque también sus defensas bajan y se ven viñas amarillas, cansadas. Lo que pasa es que se estresaba a rajatabla porque así se hace en Francia, pero Francia no se riega porque allá llueve todo

De fabricación argentina, los huevos de concreto se han puesto de moda en la vinificación de las bodegas chilenas. Se asegura un aporte biodinámico en el amalgamiento de los vinos. En la foto, huevos de Viu Manent.



el tiempo y no hay sol, pero aquí es distinto”, explica René.

Por su parte, en la bodega, en el Microterroir Casa Silva Vintage 2008, ciento por ciento carmenere, Mario Geisse ha retirado gran parte de la madera, ha macerado en frío y ha usado fermentación espontánea (prefiere ese término a “fermentación

un perfil completamente distinto al que estábamos acostumbrados y conocíamos de Chile.

Pero el afán innovador ha llevado a buscar nuevos terruños como el de Paredones, en la llamada Costa Fría – Cool Coast– del Valle de Colchagua. Pasando viñedos y acogedora casa de huéspedes de Lolol se ubica

este paraje inexplorado, a 6 kilómetros de la costa, que permite identificar sin mayor explicación el microclima de este *terroir*. Cinco de la tarde, los vientos fríos de la costa borran todo rastro de lo que fue un día soleado. “Aquí tenemos sauvignon blanc, sauvignon gris, pinot noir y syrah. La primera cosecha de

sauvignon gris fue este 2015, da un vino con gran mineralidad. Al Cool Coast Pinot Noir 2013 Parker le dio 90 puntos. Es un suelo con mucha presencia de rocas, con muchos días con neblina, el ritmo de maduración es lento pero permanente; aquí hacer

un vino cuesta dos veces y media más que en otro lado.” Una experiencia especial disfrutar estos vinos frutados y elegantes en el propio terruño. Sorprendió el syrah de notas ahumadas y taninos suaves.

## Los secretos de Viu Manent

En Perú conocemos plenamente ya los secretos de Secreto, la línea de entrada de la bodega Viu Manent. También su Estate Collection y su Gran Reserva. Se trata de un emprendimiento muy bien establecido; sin embargo, Juan Pablo Lecaros, enólogo y gerente de Operaciones, da cuenta de un empeño reciente para profundizar en la expresión del viñedo con la realización de cosechas más tempranas en busca de una mayor acidez y elegancia, y cambios en las fermentaciones, con extracciones más suaves, entre otras innovaciones.

“Ahora hacemos maceraciones

“Antes se buscaba la sobremadurez, pero ahora entendemos que esta termina ocultando todo”.

— RENÉ VÁSQUEZ, CASA SILVA

con levaduras nativas” porque señala que hablar así es impropio, toda vez que en viñedo las levaduras se mezclan unas con otras siempre), con solo pisoneo. El resultado es un vino frutoso, goloso, de taninos potentes pero dulces. Un vino carmenere de

Rodrigo Barria está al frente del trabajo agrícola en Montes. Conoce al detalle los pormenores del terruño en Apalta, en cuyas laderas ha sembrado las parras de cinsault, que aquí se ven muy apretadas para contener el vigor.





Montes experimenta también con la carignan, aunque ya recorrió un largo camino en el vino de alta gama, como este Taita que degusta Gustavo Hörmann, enólogo jefe en Apalta. Abajo, izquierda, fudres de Viu Manent.

prefermentativas en frío, más delicadas, las bayas entran con las pieles enteras, sin romper, en busca de aromas más frutales. Hacemos menos remontajes, pues buscamos menos taninos de piel o pepa, y damos un menor aporte de madera. Eso nos otorga vinos más elegantes en boca, de un PH más bajo, mayor acidez y mejores sabores". Esta bodega la ha emprendido por la vía

académica para sustentar mejor las propuestas de innovación y trabajar sobre seguro. De ese modo han impulsado, a través de mapeos satelitales, la caracterización de los viñedos en sectores y ya no por cuarteles completos.

"De los diez mejores carmeneres, cinco son de Colchagua. Eso es resultado de una plantación de cepas más racional. Antes quizás se

plantaba con criterio más comercial que técnico. Si tuviéramos que plantar de nuevo, no lo haríamos así, porque los manejos se vuelven más caros. También hemos cambiado la dirección en que estaban: los teníamos de norte a sur y el sol de la tarde los quemaba", Lecaros explica el correlato de este cambio en el trabajo en bodega: "Hace tres cosechas que trabajamos con los huevos de



concreto. Más allá de la biodinámica, nos ayudan en el menor uso que estamos haciendo de la madera. Nos permiten controlar la temperatura, las borras se integran mejor, hay una mejor evolución en comparación con el acero inoxidable, que es reductivo”.

También en Viu Manent se ha retornado a los fudres de madera. “Tenemos de 5200 y de 3200 litros. La idea es identificar *terroir*. Por eso, en algunos hacemos fermentación espontánea, cuando las condiciones son óptimas para que las levaduras terminen el trabajo. Si no, seguimos con levaduras seleccionadas”. Un vivo ejemplo de lo logrado en este camino son sus líneas ViBo y Single Vynards.

### Ojo avizor de Montes

Quién no conoce la historia de Viña Montes, el emprendimiento de Aurelio Montes y su socio Douglas Murray, fundada en 1989 con el objetivo de producir vinos ultra *premium*, reserva para arriba, con un aura holística de sustentabilidad y responsabilidad social que se adelantó a los tiempos. Esa visión se ha sostenido en los años transcurridos. En el terruño de Apalta se vienen realizando algunos cambios y propuestas novedosas para que siga siendo así.

“Antes plantábamos a dos metros y medio, luego a metro y medio para que la semilla tenga menos carga, pero empezamos con fuertes problemas de golpes de sol por el cambio climático y ahora usamos un sistema más libre, plantando a 2 metros de distancia. Por eso estas viñas que son abiertas no son viñas espalderas, lo que hacemos es cortar el brote por el lado y por la parte de arriba y esos brotes llanos no decaen nunca más, así los racimos quedan protegidos de los rayos del sol, con ese sistema entra la luz por todos lados mejorando la calidad y creando una especie de filtro solar”, explica Rodrigo Barria, gerente agrícola de Montes.



La investigación ha sido clave también. “Hacemos más de 100 vinificaciones distintas por año evaluando muchos factores. En el caso de las hileras más abiertas, cuando probamos vimos que el vino salía mejor. Probamos el vino de las hileras nuevas y de las hileras espalderas y nos dimos cuenta de la diferencia. En el caso de los suelos arcillosos como el nuestro y las pendientes, uno tiene que ir jugando con las variedades. En la vitivinicultura aportamos los colores y fragancias que luego el enólogo mezcla, como las pinturas de buena calidad para un pintor”. El factor humano es insustituible. “Aquí tenemos 65 personas trabajando, con la camiseta puesta de la viña; el trabajo básicamente es acomodar la viña para que haya el mismo tipo de parra abajo y arriba, obtener racimos iguales. Lo que uno busca es un viñado parejo, homogéneo, para que la cosecha sea

Bodega del futuro, VIK apunta a realizar el mejor vino de América Latina. A la derecha, Gonzague de Lambert se ha mudado de su *chateau* en Pomerol a las tierras de Millahue.

Hay un empeño en realizar cosechas más tempranas para profundizar en la expresión del viñado.





buena y eso se consigue con gente que quiera su trabajo y que también lo conozca.”

El ojo avizor de don Aurelio fue clave en decisiones como dar riego a unas variedades y a otras no, para favorecer el ahorro de agua. Las pruebas apoyaron su visión. “La merlot en Chile se deshidrata muy rápido y pierde su esencia frutal, así que da mejores resultados con riego. La syrah y cabernet sauvignon, en cambio, ganan estructura y cuerpo. Chile tiene muy pocos años de viticultura, Francia tiene más de 500; Chile recién está aprendiendo”, señala Lecaros. Otro aporte del fundador fue animarlos a plantar cinsault y carignan. Probamos la primera en la línea Montes Outer Limits, elaborado con maceración carbónica del racimo completo. Una promesa.

### Terruño insólito de VIK

Exactamente a espaldas de la cadena montañosa de Apalta en que se asienta Montes y L’Apostolle se

encuentra la zona de Millahue, pero ya no es el valle de Colchagua sino de Cachapoal. Allí, en un paisaje que hasta hace poco apenas si había conocido sembríos de trigos y algunos duraznos y era habitado por pumas, sobre una extensión de 4700 hectáreas se emplaza VIK, uno de los proyectos vitivinícolas más modernos e intrépidos de la vitivinicultura chilena. Lleva ese nombre porque pertenece al magnate noruego Alexander Vik, dueño de empresas de inversiones, propiedades en Europa y una cadena de hoteles cuyas versiones de lujo se encuentran en Uruguay y en esta viña chilena.

El *winemaker* de VIK es el francochileno Patrick Valette, de larga trayectoria en importantes viñas chilenas y francesas, pero toca recorrer la estancia con el enólogo francés Gonzague de Lambert, gerente comercial y de marketing, quien pese a ser copropietario de Château de Sales en Pomerol (la bodega de su familia) ha trasladado su quehacer a Chile por la convicción que

tiene todo el equipo de encontrarse en un *terroir* latinoamericano realmente excepcional. Originalmente, Alex Vik y su esposa Carrie pensaban adquirir un viñedo en Argentina, pero este terreno los deslumbró. De las 4700 hectáreas, 340 están pobladas de uvas, de las cuales el 25 por ciento se destina a la bodega. “El resto lo vendemos, por el momento. Nuestro objetivo es ganar renombre, reconocimientos internacionales, hay que construir la marca”.

Después de un exhaustivo estudio de suelo, vientos, sol y demás factores (realizaron 6000 calicatas), a fin de identificar los mejores clones e injertos de las distintas variedades para cada zona, se realizaron las primeras plantaciones en 2006 y la primera cosecha fue en 2009. “Aquí partimos de cero con el objetivo de llegar a ser uno de los mejores vinos de Sudamérica. Todo un reto porque en el mundo del vino existen bodegas con más de 200 años y debemos competir con ellas. Este es un proyecto único a todo nivel



viticultura, técnico, arquitectónico. Quisimos una bodega lo más sustentable posible, pero que además sea muy fácil para trabajar dentro de ella. Luego vino el proyecto hotelero y turístico, aunque el pilar es el vino”.

Gonzague confirma lo que conversamos con René Vásquez (Casa Silva) en el sentido de que la vitivinicultura latinoamericana en general, y chilena en particular, necesita desprenderse de los dogmas y modas para entender el terroir antes de aplicar cualquier práctica cultural que pueda resultar invasiva. “Es muy diferente por diferentes razones: el clima, la luz... ¡aquí la luz es increíble! Por eso podemos jugar con el riego, algo que en Burdeos no se puede. De octubre a mayo el clima es muy seco, no ves caer ni una sola gota de agua, por eso es bastante fácil de cultivar viñedo, no hay muchas enfermedades, solo tenemos oidium. La madurez es lenta”.

La idea de VIK es realizar un vino profundamente chileno, pero elegante. “En Chile sobra sabor, color,

potencia, pero falta combinar esos factores. Algunos dicen que es un vino con estilo francés, pero yo diría que es un vino con mucha elegancia, ese es nuestro sello”. Tienen toda la infraestructura para hacerlo, el sueño de cualquier enólogo. Una bodega absolutamente sostenible. Las uvas se cosechan de madrugada y llegan a temperaturas muy frescas, entre 7 y 10 grados, permitiendo una maceración prefermentativa sin frío artificial. Una máquina de selección elige las uvas según estándares programados, y succiona las que no los alcanzan. “Tenemos distintos cuarteles que aportan distintos sabores, distintos elementos para jugar en la mezcla que da lugar al vino VIK”, descendimos por las instalaciones cuasi futuristas, en las que no solo se funden tecnología y arquitectura, sino también arte para crear una atmósfera apropiada para la cata. De la mano ahora con el agrónomo Christian Vallejo fuimos conociendo en su sala de cata subterránea muestras 2013 de cabernet sauvignon (3), cabernet franc (1) syrah (1) y carmenere (2), de distintos cuarteles, clones, portainjertos, suelos y días de cosechas, con el desafío de plasmar nuestro propio blend, tal como el equipo de VIK alista cada año.

### Barricas discretas de Pérez Cruz

También Pérez Cruz es una bodega familiar; también está identificada con los predicamentos de sustentabilidad y armonía con el entorno, orientada a los vinos *premium* y con un *terroir* privilegiado en el pie de monte de los Andes chilenos. Vinos como Quelen (con base en tres cepas secundarias bordeleas como son la petit verdot, cot o malbec y carmenere), Liguai (blend de syrah, carmenere y cabernet sauvignon concebido con la idea de

ser un corte típicamente chileno) y Chasqui (petit verdot en la versión 2011 que probamos) lo refrendan.

Lo propio que en las demás bodegas visitadas, el chief winemaker Germán Lyon refiere que en Pérez Cruz se sigue los pasos de una vinificación muy tradicional, en busca de taninos suaves y buena acidez. Elegancia. “Todos nuestros vinos pasan por barrica, pero hacemos una gestión también con el tostado, pues preferimos las de 22 milímetros a las de 27 milímetros, de modo que no se enmascara la fruta”.

Por eso, en vinos como el Limited Edition Syrah 2013, pese a haber realizado la fermentación maloláctica en barrica cien por ciento francesa,

## En Pérez Cruz se sigue los pasos de una vinificación tradicional, de taninos suaves y buena acidez.

hay frescor aún. El grado alcohólico de esta línea ha bajado de 14,5 a 13,5, con relación a ediciones anteriores. “Pero no más bajo, porque si no los taninos van a ser secantes o saldrán notas verdes. Eso lo evitamos con el suelo pedregoso”.

### San Pedro y los despedidos

La gran industria no ha querido quedarse atrás en este giro de timón e incluso grandes bodegas como San Pedro se han involucrado en proyectos internos de cierta audacia, como el de Los Despedidos. La historia oficial señala que un grupo de enólogos jóvenes del Equipo de Innovación de la viña que decidió explorar a cuenta propia nuevas tierras y cepas ajenas a los vinos del grupo. “Sin pedirle permiso a nadie”, aseguran, trabajaron uvas cinsault y país en el Valle de Itata (a 25 kilómetros del mar) para vinificarlos



El grado alcohólico de los vinos chilenos ha descendido en general. Este Pérez Cruz ahora se presenta con 13,5.





Tomás Rivera y Viviana Navarrete encabezan el equipo de Leyda. Este viñedo del grupo San Pedro apuesta por vinos singulares de sauvignon blanc, sauvignon gris y pinot noir que deben su encanto a la influencia marina.

“a escondidas” bajo el riesgo de ser despedidos. De ahí el nombre. “Los Despedidos es una lúdica línea de vinos que une exploración y alta calidad donde esperamos que alcance notoriedad y reconocimiento tanto por parte de expertos como de los consumidores”, señala VSPT.

En cierta manera también Leyda, una de las bodegas del grupo desde 2008 (tras adquirirla a la familia Fernández, que la fundó en 1998), se maneja dentro de esta necesidad de orientar los vinos hacia nuevos caminos. Se trata de una bodega fundacional de la zona, pues se estableció allí cuando no había otros emprendimientos. La enóloga Viviana Navarrete y el agrónomo Tomás Rivera explican que un nuevo entendimiento del suelo los ha llevado a replantarse las cepas y el modo de conducir las durante su ciclo vegetativo, lo cual, a su vez, ha dado a luz una estipe de vinos que empiezan a manifestar una personalidad distinta.

“La primera plantación fue masal. Pero luego de entender el

suelo, empezamos a trabajar con clones. Aquí no hablamos por eso de kilos por hectárea, sino de kilos por planta. Este es un clima difícil de trabajar, con un invierno húmedo. Por eso no todos los viñedos tienen dirección norte-sur, sino también este-oeste, a fin de que el viento entre y los mantenga secos, evitando la botritis. Las plantas también son más pequeñas en algunas zonas, más bajas. Y estudiamos los estadios del suelo, cuando pocas viñas hacían eso”. Tomás explica que siendo la cordillera de la costa (a cuatro o cinco kilómetros del mar) más antigua que los Andes, se vieron en la necesidad de realizar hasta cinco calicatas (cortes a profundidad del suelo) por hectárea, unos quinientos hoyos en toda la extensión del viñedo. ¿Para qué? “Nos veían como locos, pero así hemos ido aprendiendo a llevar aquí la pinot noir y la sauvignon blanc. Somos mucho más precisos”, abajo, en una de las calicatas, Tomás nos

invita a observar la relación raíz-planta: cuán profundo cala en tierra, cuán saludable se muestra hacia el cielo. Ese conocimiento los ha llevado a nuevas apuestas como la riesling y la sauvignon gris. Los resultados se disfrutaron en boca, maridados con gastronomía del lugar.

En general, podemos decir que gracias a todos estos cambios

Los Despedidos es una lúdica línea de vinos que une exploración y alta calidad.

realizados desde la raíz de viñedo, el nuevo vino chileno no solo muestra una graduación alcohólica más baja de la que le conocíamos, sino que ha abandonado los taninos vigorosos y los excesos de madera en favor de una acidez y un equilibrio que lo hacen mucho más interesante. Elegancia es la palabra ■

