

QUE HAY QUE CONOCER EN ESTAS FIESTAS PATRIAS

Que se confundía con otra o que estaba perdida, que sí estaba y no era, que reapareció y salió del olvido. La historia del carménère sería esa, y mientras la contamos, aquí recomendamos cinco vinos para saborear en este 18.

+1 más POR ÁLVARO TELLO

Está bien descrito que la cepa tradicional de Burdeos, el Carménère, se creía desaparecida, y que fue con la revisión del ampelógrafo francés Jean Michel Boursiquot que se redescubrió en Chile, confundida con Merlot. Eso fue en 1995 y desde aquel entonces las bodegas chilenas han dado pasos gigantes por posicionarla como cepa típica de nuestra franja.

Pero más complejo es asumir que esta variedad acusa su origen y proceso. Hoy es una de las variedades que nos obliga a preguntarnos qué bodega y quién está detrás el proceso para llegar a “ser un vino”. Después de degustar más de 70 muestras, aquí van las cinco mejores alternativas para septiembre.



4 Viu Manent es

La bodega destacada para este 2023. Esta viña colchagüina ha sido algo discreta con los resultados de su Carménère, los que son de una solidez y consistencia extraordinarias, año tras año. Desde la línea inicial del Reserva Carménère 2021 hasta la altura de El Incidente 2018, se distingue un trabajo minucioso, con vinos ágiles, sedosos en boca. En esta mesa de cata destacamos Single Vineyard Carménère Loma Blanca 2019 y 2020, que se desmarcan de los sabores y aromas tradicionales de la variedad, para hablarnos de notas a pimienta y especiadas en nariz, y una boca con fruta roja y elegancia que será suficiente para esas carnes a las brasas con grasa chicharreante. A \$ 14.600

Promedio en supermercados.