

"DESCORCHADOS": LAS REVELACIONES DEL AÑO

La guía de vinos "Descorchados", realizada por nuestro especialista, Patricio Tapia, acaba de aparecer en su duodécima versión. Aquí, él adelanta una selección de los vinos más sorprendentes del 2009 y que aparecen en esta edición valle por valle. POR PATRICIO TAPIA

Y se trata de un ejercicio muy personal. Yo creo que en esto del vino, los gustos individuales son la norma: la botella que me gustó a mí puede que no les guste a ustedes, o quizás sí. Por lo tanto, que un vino sea bueno va a depender más de cada uno que de un cúmulo de opiniones buscando un promedio. Así las cosas, en el "Descorchados" aparecen los vinos que a mí me gustarían tomar o los que creo que son buenos en su estilo; son botellas, en el fondo, que les recomiendo. "Mira, éste me gustó. Ve si a ti también te gusta." Esa es la idea.

Esos gustos se traducen en rankings por cepas. Los mejores en cada tipo de uva, pero este año además se me ocurrió agregar los mejores o más entretenidos-novedosos en cada valle. Pueden ser los mejores de su zona

o las revelaciones del año o ambas cosas a la vez. La idea fue tratar de identificar el vino aún más con su origen, una de las razones por las que me gusta esta bebida, claro. Estos fueron los destacados en cada valle. Vean si a ustedes también les gustan.

1 Elqui y Limari ■ Tabalí Reserva Especial Sauvignon Blanc 2009 (Limari)

Desde un viñedo de suelos de cal, en el Parque Nacional Fray Jorge, este sauvignon tiene un frescor potente y está lleno de sabores cítricos. Para el cebiche, apuesta segura.

2 Aconcagua ■ Arboleda Merlot 2007

Hasta ahora, el Valle de Aconcagua era conocido por sus syrah o sus cabernet, así es que este merlot voluptuoso, suave, grande y con deliciosos aromas a cuero y especias dulces (también algo de carne, aunque no suene muy apetitoso) es

toda una sorpresa.

3 Casablanca ■ Morandé Edición Limitada Sauvignon Blanc 2008

La gracia de este vino es que está fermentado en foudres (grandes toneles de madera), a la antigua. Eso a nivel técnico; a nivel gustativo, huele y sabe a cítricos, una rica mezcla entre un juego de naranjas y una limonada con algo leve de tostado de madera.

4 San Antonio ■ Undurraga TH Pinot Noir 2008 (Leyda)

Vaya que es difícil hacer un buen pinot, uno fresco, que huelva a frutas rojas elevadas por una acidez vibrante, el tipo de tintos que uno toma con gusto en el verano, junto con asados a la parrilla. Este es un pinot.

7 Colchagua ■ Casa Silva Microterroir de los Lingues 2005

Otro carmenere excepcional, esta vez en un estilo distinto al de Carmén, mucho más centrado en las notas herbales y en un cuerpo más delicado, aunque siempre con ese frescor y ese suave dulzor de la cepa. Imprescindible.

8 Curicó ■ Miguel Torres Manso de Velasco 2006

Este es un cabernet inusual, lleno de sabores y aromas orgánicos, a carne, a sangre, y también a frutas rojas maduras, golosas. El vino que uno quisiera tener junto a un cordero asado y el mejor tinto que yo al menos he probado en Curicó.

9 Maule ■ Ribera del Lago Laberinto 2007 tinto (Colbún)

Este pequeño proyecto a orillas del lago Colbún tiene vinos, un estupendo merlot y esta mezcla de merlot y cabernet, ácida y texturada para guardarlo o para beberlo con una carne asada.

10 Sur ■ Alto Las Gredas Gran Reserva Chardonnay 2008

El gran Chardonnay Sol de Aquitania marcó el rumbo de la cepa en el sur, y este Alto Las Gredas le sigue sus pasos con su fresco a toda prueba, sus aromas a frutas blancas ácidas y su cuerpo preparado ya para una corvina al horno. w