

LAS NUEVAS TIERRAS SOÑADAS DEL VINO

Cada vez con mayor insistencia los productores locales se están aventurando hacia nuevos lugares; zonas olvidadas o derechamente nunca antes explotadas para hacer el futuro vino chileno. Ancud, Osorno y Zapallar son algunos de los terroirs que han albergado estos notables experimentos. POR PATRICIO TAPIA

Muy cerca de Ancud, en la Isla de Chiloé y a unos mil cien kilómetros de Santiago, Juan Ignacio Fogliatti decidió producir vino. Para ello, en el año 2007 plantó un puñado de parras de riesling, gewürztraminer, chardonnay y pinot. Un experimento.

Aunque los ciervos y jabalíes del predio de Fogliatti terminaron por comerle las plantas, las pocas que se salvaron dieron uvas, lo que prueba —según este ingeniero agrónomo— que producir vinos sí es posible a esa latitud. El próximo año, asegura, lo intentará nuevamente. Pero esta vez a una escala mayor y protegiéndose de la naturaleza.

400 kilómetros al norte de Ancud, cerca de Osorno y a orillas del río Pilmaiquén, Christian Sotomayor y su primo, Alejandro Herbach, también corrieron el riesgo, aunque esta vez con mejores resultados. En el año 2000 plantaron una hectárea y media, con lo que han producido en 2010 su primera partida comercial de un espumante hecho con chardonnay y pinot noir. Sotomayor comenta que espera que El Pellín aparezca el próximo año, apenas unas dos mil botellas.

La aventura de Fogliatti y la de El Pellín, si bien las más radicales hasta ahora en el vino chileno, son dos excelentes ejemplos de lo lejos que han ido los productores nacionales en busca de nuevas zonas, lo que necesariamente significa nuevos sabores hasta ahora desconocidos.

Esta búsqueda de nuevos lugares es lo que ha marcado la historia reciente del

vino en Chile y lo que seguramente terminará por cambiar la cara actual de los vinos nacionales. Otro ejemplo, otra vez en el sur, es el de María Victoria Petermann, quien en 2003 plantó una hectárea de chardonnay en su fundo de Perquenco, cerca de Lautaro. Alto Las Gredas es, hasta ahora, el más austral de los chardonnay chilenos y, al mismo tiempo, uno de los mejores. Producido en cantidades reducidas, este vino parece capturar el frescor y los aromas del sur profundo de nuestro país en un blanco refrescante, lleno de sabores a frutas blancas ácidas. Un chardonnay que desafía los moldes de la cepa en Chile.

Montes es una viña que constantemente ha apostado por nuevas zonas. Primero fue Apalta, después Marchigüe y ahora un sauvignon blanc, bajo su nueva línea Outer Limits, con uvas de la zona de Zapallar. A unos pocos kilómetros del mar, este es el primer vino que nace de ese lugar y el resultado es un blanco exquisito en su frescor, un vino que poco tiene que envidiarles a los sauvignon de otras zonas frías de nuestro país como Casablanca o San Antonio.

También de una zona costera, en Malvilla, la Viña Chocalán decidió plantar en el año 2005 variedades de ciclos cortos de madurez. El lugar se encuentra a cinco kilómetros del Pacífico, en el valle de San Antonio, y es un viñedo que se extiende suavemente por una ladera mientras que, al fondo, se divisa la línea del mar. Se trata de una línea de vinos bajo el nombre Malvilla y el más

destacado entre ellos es el sauvignon blanc, una delicia de frescor y mineralidad, muy en sintonía con otros sauvignon vecinos, especialmente los que produce Casa Martín en Lo Abarca, en la misma comuna de San Antonio. Parecen primos en primer grado.

En tintos también existen aventuras y el que las lidera es la Viña De Martino. El enólogo Marcelo Retamal y su equipo se han dedicado durante la última década a buscar nuevos lugares o también a rescatar cepas y viñedos casi olvidados en medio de la velocidad de nuestros tiempos modernos. El primer ejemplo es el Legado Syrah de la zona de Choapa.

Ubicado a unos 280 kilómetros al norte de Santiago, internándose en los faldeos de la Cordillera de los Andes a más de ochocientos metros sobre el nivel del mar, este es un syrah salvaje, de una acidez punzante y de frutas rojas que vibran en la boca con sus sabores. No hay mejor elección para un cordero que este tinto brutal.

Aunque quizás la otra de las aventuras de De Martino también puede ir bien con un cordero. Se trata de Viejas Tinajas, un vino que engloba tres rescates en uno. Primero, la variedad cinsault, de la que muchos no hemos escuchado hablar demasiado y que De Martino encontró en una zona de la que tampoco se tienen muchas noticias en el vino moderno: Guarilhue, cerca de Tomé, a

casi 600 kilómetros al sur de Santiago, en las costas de la Región del Biobío.

El tercer rescate es la forma de elaboración de este cinsault usando antiquísimas tinajas de greda en una vinificación en la que apenas se interviene. El resultado es un vino grande, goloso, de frutas rojas bien maduras y con sutiles aromas a barro, que es normal por el recipiente en donde se hizo. No suena muy atractivo, lo sé, pero conjugado con la tremenda carga de sabores de este tinto sabe muy bien.

Y faltan otros vinos que también debutarán en el corto y mediano plazo. La Viña Casa Silva espera lanzar un espumante de sus viñedos en Futrono para fines del próximo año, mientras que la pequeña Viña Zaranda, otra vez de Guarilhue (¡hay que recordar este nombre!) está pronta a lanzar una trilogía de vinos deliciosos, entre ellos un moscatel seco que es para llevarlo a las vacaciones. O quizás también podamos probar muy pronto los espumantes de Chanco, sí, la zona de los quesos, que el agrónomo Jorge Morandé y su hija enóloga, Isidora, preparan luchando contra las inclemencias del tiempo. Por ahora es un experimento como muchos más que mueven hoy al vino chileno, y lo mueven desde lugares que nadie habría sospechado. w

