



100% consecuente / Naturally Good

Vinos a pequeña escala y con sello propio. Productores independientes que se alejan del “deber ser” dan un nuevo aire a las cepas tradicionales chilenas y crean vinos naturales.

Independent producers are rejecting old preconceptions and breathing new life into traditional Chilean varietals to create natural wines.

TEXTO / TEXT ISIDORA DÍAZ



LA VERDAD DE LA TIERRA asoma en cada uno de ellos. Desde cada botella de vino natural hecho en Chile sale a la luz el espíritu de algún valle recóndito, mantenido en secreto durante casi dos siglos bajo el anonimato del llamado “vino a granel”. Las parras añosas –muchas centenarias– cobran nueva vida al pasar por las manos de atrevidos viticultores franceses u otros que se sienten influenciados por ellos.

¿Qué es el vino natural? Plinio el Viejo, naturalista y militar romano, ya nos daba alguna pista: “el vino más salubre es este donde no se ha añadido nada en el mosto”. Si bien hoy las definiciones son diversas, todas coinciden en lo mismo: se trata de vinos hechos con la menor intervención humana posible –antes y después de la vendimia– para lograr la expresión natural de una cepa, un terreno y un clima específicos, saltándose el paso por la sala de maquillaje de químicos y madera a la que están obligados los vinos de ordinario.

La Asociación de Viticultores Naturales de Francia dice: “una uva sana recogida de una viña en coherence con la naturaleza, da un zumo; fermentando, se transforma en vino natural. Idealmente, el hombre no interviene, lo acompaña... Por ética, dice lo que hace”. Este último componente –la transparencia como pilar fundamental– es el alma de los vinos naturales. En

THE TRUE NATURE of the land is deliciously captured in natural wine. In every bottle made in Chile, the spirit of some secluded valley shines through, revealing a secret hidden for nearly two centuries behind the anonymous labels of “bulk wine.” The old vines – many of them planted hundreds of years ago – take on new life in the hands of bold winemakers who have come from France and elsewhere to fall under their spell.

What is natural wine? Centuries ago, Pliny the Elder, a Roman commander and avid naturalist, gave us a clue: “the healthiest kind of wine is that in which nothing has been added to the must.” While today’s definitions are quite varied, experts on natural wines agree that they should be made with the least human intervention possible – before and after the harvest – to achieve the natural expression of the varietal, the *terroir* and the particular climate, skipping the addition of chemicals and wood that seem mandatory for conventional wines.

The French Association des Vins Naturels affirms that: “a healthy grape harvested from a vineyard in harmony with nature produces a first-pressing that is transformed into natural wine when fermented. Ideally, humans should not intervene in, but rather

ILUSTRACIÓN / ILLUSTRATION: AMPARO PHILLIPS



Destacados / Highlights

**Louis-Antoine Luyt**

País de Quenrehau

2009

Cauquenes

Una vez más Louis-Antoine Luyt sorprende con un vino que, además de ser aclamado por la crítica, beneficia directamente a pequeños productores de uva.

Once again, Louis-Antoine Luyt takes us by surprise with a critically acclaimed wine that also directly benefits small grape growers.

Coteaux de Trumao Cruchon

Pinot Noir

2011

Río Bueno

Este fresquísimos Pinot Noir elaborado a orillas del río Bueno es el más austral de Chile; su acidez casi eléctrica exige guardarlo unos meses.

Chile's southernmost winery produces this incredibly refreshing Pinot Noir on the banks of Río Bueno. Its almost electric acidity demands a few months in the bottle.

Cacique Maravilla

Cabernet Sauvignon

2010

Yumbel

A la vez rústico y equilibrado, logra mostrar el alma de las tierras mapuches del corazón del Biobío.

Rustic, yet well balanced, this wine expresses the soul of Mapuche territory in the heart of the Bío-Bío Region.

otras palabras, es hacer lo que se dice y decir lo que se hace. La idea es generar las condiciones para que el terroir y la cepa se expresen de la forma más pura posible, mediante técnicas ancestrales cuyo fin no es otro que la mantención del equilibrio con la naturaleza; sin misterios ni fórmulas secretas.

Bajo estas premisas han trabajado en Chile durante la última década herederos del gran Jules Chauvet (1907-1989), padre de este estilo. Destacan el francés Louis-Antoine Luyt (*Clous-Ouvert* y 100% Uva Huasa), Alvaro Yáñez junto a Julio Donoso (Montsecano), Baptiste Cuvelier (*Cuvee del Maule*) y Martín Villalobos (*Villalobos de Lolol*). Cada día hay más productores como ellos, así como cepas con las que están experimentando. Abundan el Carignan, Pinot Noir, Cinsault, Carménère y la cepa País, que hoy logra brillar encarnada en el *Clos-Ouvert Huasa 2008*. El afamado crítico Tim Atkin en el *Times* londinense admitió que este le había "volado la cabeza"; gran halago para un vino que nos recuerda a los "pipeños" de antaño, pero que por su cuidada vinificación hace gala de una complejidad y suavidad nunca antes vista.

El veloz éxito de los vinos naturales chilenos demuestra cuán positivo ha sido marcar una diferencia en sus botellas y evitar la homogeneización de los mostos en pos de conquistar grandes mercados. Este nuevo aire –paradigmática mezcla de vanguardia y tradición– muestra que lo local e identitario, y por ende inigualable, se puede mostrar al mundo sin complejos, obteniendo de paso una alentadora respuesta. Gracias a estos experimentadores que literalmente le están sacando el jugo a nuestros valles, se conoce una fresca faceta del vino chileno que abre paso hacia un mercado pequeño, pero muy exigente que demanda simplemente vinos de verdad. **in**

accompany, the process... In ethical terms, the name says it all." This last component – transparency as a central pillar – is the soul of natural wine. It means doing what you say and saying what you do. The idea is to create conditions that enable the purest possible expression of the *terroir* and the varietal, using ancient techniques that aim only to maintain the balance with nature, with no mysteries or secret formulas.

Following these principles, the heirs of the great Jules Chauvet (1907-1989), the father of this style of wine, have been working in Chile for more than ten years. The most notable natural winemakers include Louis Antoine Luyt of France (*Clous-Ouvert* and 100% Uva Huasa); Alvaro Yáñez and Julio Donoso (Montsecano); Baptiste Cuvelier (*Cuvee del Maule*); and Martín Villalobos (*Villalobos de Lolol*). And their ranks are growing daily, as are the varietals with which they are experimenting. Carignan, Pinot Noir, Cinsault and Carménère abound, as well as País, which today is brilliantly incarnated in the *Clos-Ouvert Huasa 2008*. The highly renowned wine critic Tim Atkin admitted to *The Times* of London that this wine "blows my mind," quite a feat for a wine that calls to mind the old-time *vino pipeño*, but does itself proud with unprecedented complexity and smoothness thanks to its careful vinification.

The instant popularity of Chilean natural wines validates the decision to start afresh, to eschew the homogenization of the grape in the pursuit of success in large markets. This new yet classic style, an exemplary fusion of tradition and avant-garde, proves that wines that are local and identity driven – and therefore unequalled – can stand in the world on their own merits and receive a very warm welcome. **in**

FOTOS / PHOTOS: LOUIS-ANTOINE LUYT; COTEAUX DE TRUMAO CRUCHON; CACIQUE MARAVILLA.