VINOS

ISSN 2344 8075

ED. 04 | M. 06 | A. 2014

14
La entretenida movida alternativa *del Vino Chileno*

18
Conozca las principales **'WINE CAPITALS'** del mundo

70
El increíble mundo de los **VINOS CHIVIADOS**

Claves para que APRENDA A COMPRAR sus vinos con inteligencia.

10 BOTELLAS

PARA IMPRESIONAR A PAPÁ

CIRCULA CON
EL TIEMPO

El regreso de la uva país

Por décadas despreciada y ninguneada, los *vinos que se obtienen actualmente de esta cepa no tienen nada que envidiarle a los que se producen con uvas francesas y tienen un carácter único.*

ESCRITO POR
Por Patricio Tapia
Periodista de vinos

¿Quién lo iba a pensar? La variedad de uva menos considerada en el panorama varietal suramericano hoy es una suerte de nueva *vedette*, una uva que de pronto comienza a llamar la atención de algunos de los enólogos más talentosos de este lado del mundo. Y, también de pronto, comienza a cosechar espacio en los medios y preferencias de los consumidores. Hablo de la cepa país o criolla, la uva que trajeron los conquistadores españoles.

Tanto en Argentina como en Chile, la uva criolla fue la principal fuente de vinos tintos por siglos. Junto al moscatel, significaron la base para la cultura del vino en Suramérica. Antes de que esas uvas arribaran al continente, lo que se bebía eran chichas fermentadas de maíz. Tal como la uva vinífera, la idea del vino como cultura era tan extraña como ver hombres montados en caballos.

Sin embargo, a medida que la independencia de España se fue concretando y que los intercambios comerciales y los viajes hacia el Viejo Mundo se hicie-

ALGUNOS PAÍS/CRIOLLA QUE DEBEN PROBAR

Miguel Torres
Estelado
El primer intento en espumantes con cepa país es un rosado delicioso, refrescante y muy suave; el vino ideal para enfriarlo y beberlo apenas haga calor. Torres también acaba de lanzar Reserva del Pueblo, esta vez un tinto de país sin burbujas, pero igualmente fácil de beber.

Louis Antoine Luyt
País de Quenehuao
Un "clásico" entre los vinos de país, este fue hecho como Beaujolais, es decir, fermentando los racimos enteros en la cuba. Y el resultado se bebe con la misma facilidad que los buenos ejemplos de esta apelación francesa. Un tinto que se acaba con una rapidez sorprendente.

Tinto Negro
Colección Criolla
La serie "colección" de Tintonegro se toma libertades que pocas otras bodegas argentinas se atreven a tomar. Primero fue un delicioso lambrusco y ahora este criolla que puede *rankear* como rosado en color, pero que tiene fuerza en la boca y a la vez mucho frescor.

Concha y Toro
Specialties Frontera
La nueva adición a esta popular línea de vinos es una mirada comercial al país. Aunque conserva su lado frutal, el dulzor lo hace ser más entendible, además de tener una textura inusualmente suave. Como puerta de entrada, funciona perfecto.

Bisquertt
Escapping, Kissing & Missing Rosé
Otra de las bodegas chilenas consolidadas que se arriesga con el país, esta vez en forma de un delicioso y jugosamente jovial rosado, otro vino para destapar en el verano y, en el mejor de los casos, de vacaciones.

Maitía
Maitía Blend
El país no solo van en solitario, sino que también puede ser una muy buena estrella de reparto como en el caso de este tinto, en donde acompaña al carignan y al cinsault, otras dos cepas que se redescubren en Chile. Este es un tinto de gran frescor, suavidad y a la vez profundidad de sabores, un ejemplo exquisito en donde el país tiene mucho de 'culpa'.

ron más habituales, la curiosidad por importar nuevas uvas, especialmente francesas, terminó con el reinado de la criolla. Y no solo eso, sino que además comenzó a ser lentamente relegada a un segundo y tercer plano. Las uvas finas eran las francesas, las demás no servían, a no ser que fuera para producir vinos de tercera categoría, de esos que se bebían en bares del campo.

Desde mediados del siglo XIX hasta hace muy poco, el país o la criolla (también conocida como *mission* en Estados Unidos) fue ninguneada y finalmente olvidada. Mientras tanto, el cabernet sauvignon en Chile y mucho más tarde el malbec en Argentina, se robarían la película y comenzarían a ser sinónimos de vino de alta calidad en ambos países.

Todo empezó en una cooperativa

Pero las cosas cambian. Y aunque hoy aún esas dos cepas son las que definen –en términos de tintos– al vino suramericano, la cepa país poco a poco es objeto de una espectacular revalorización, una suerte de *revival* cuyos primeros indicios se remontan apenas unos 15 años, cuando en la Cooperativa de Cauquenes, en el valle del Maule, en Chile, el enólogo Claudio Barría etiquetó un vino de país (lo llamó 'Mission') hecho con uvas orgánicas de la zona.

UNA UVA CON LADO SOCIAL

Al ser considerada, por años, una uva de segunda o tercera categoría, las producciones de país se pagaban a muy bajo precio. Los campesinos que tenían parras de esta variedad sufrieron por años ese castigo económico y no fueron pocos los que, cansados de no recibir prácticamente nada por sus uvas, terminaron arrancando viejas parras de esta cepa. Hoy ese cuadro se ha invertido. El precio de la país se ha quintuplicado y los dueños de parras viejas son vistos como propietarios de un auténtico tesoro. El resultado: zonas históricamente deprimidas como el Secano Maulino, tienen ahora una nueva fuente de progreso en sus campos.

Ese hecho fue aislado y no logró atraer la atención de los colegas de Barría, asunto que fue muy distinto a lo que sucedería diez años más tarde con el trabajo del francés Louis-Antoine Luyt, también con viejas parras del Maule.

Luyt se enamoró de las viejas parras de país y también se sintió sorprendido de que nadie les prestara atención o, peor aún, que todos las miraran en menos. Trabajando en forma silenciosa, Luyt hizo vinos de país ricos y simples, frescos y alegres, muy distintos a los más corpulentos y recios tintos hechos de cabernet sauvignon.

Al ejemplo de Luyt le siguieron varios otros país, pero esta vez lo notable fue que no se trató necesariamente de otros pequeños productores (aunque sí los hubo) sino que también de grandes bodegas intentando comprender lo que Luyt había visto. La división chilena de Torres ha desarrollado un espumante de país que ya en dos ocasiones ha sido elegido por jurados internacionales como el mejor de Chile en el concurso que cada año realiza Wines of

Chile. Y su Reserva del Pueblo es un 100 por ciento país.

Un hecho impresionante

Pero quizás el hecho más espectacular en términos de lo que implica es el reciente lanzamiento de Frontera País, de la gigante Concha y Toro. La línea Frontera es masiva, millones y millones de litros que se venden en casi todos los supermercados del mundo. Entonces, que en Frontera haya espacio para un país en medio de mares de cabernet y merlot, no deja de ser signi-

Alejandro Sejanovich es pionero en la recuperación de la cepa criolla (país) en Argentina.

ficativo bis a bis la importancia que ha tomado esta cepa hoy en la escena chilena.

En Argentina, las cosas no están tan avanzadas con la criolla, pero sí ya se ven los primeros atisbos de una revolución. Pionero ha sido Tinto Negro, la bodega del viticultor Alejandro Sejanovich, quien el año pasado lanzó una criolla de viejas parras del este mendocino. El vino, como era de esperarse, no resulta ser especialmente intenso en color (un detalle muy criticado por los enólogos modernos) y de textura más bien áspera (es un vino para comidas rústicas, por cierto), pero a la vez impresionante en sabores frutales, un jugo de guindas para acompañar embutidos, por muy raro que eso suene.

Para la próxima cosecha, en tanto, se esperan los nuevos criolla de Zuccardi y Catena, ambos por el momento a nivel experimental; pero todos ellos, pruebas claras de que este fenómeno se hace cada vez más sólido y busca un lugar en el universo bastante cerrado de las variedades clásicas francesas.

Vigencia: Junio 14 - Dic 01 /14 (Salidas Diarias)

Panamericana de Viajes

L'alianXa Travel Network COLOMBIA

CHILE
Santiago & Viñedos
04 Noches / 05 Días
Desde **USD 825**
>> Acomodación TRIPLE
***Incluye: Visitas a Santiago, Visita a Santa Rita & Concha y Toro, Visita al Valle Colchagua ó Casa Blanca. Traslados, Alojamiento en Santiago, Desayuno y tarjeta de asistencia médica.
Consultar: Tours a la PATAGONIA

ARGENTINA
Vinos a las afueras de Mendoza
04 Noches / 05 Días
Desde **USD 1.000**
>> Acomodación TRIPLE
***Incluye: Traslados, Alojamiento en la posada - bodega (finca Adalgisa ó similar), desayunos, visita a la ciudad de Mendoza, Las Cavas Weinert o Viñas Del Cerro Ó Bodega Agricola Zuccardi, Bodega Lagarde, cena en restaurante 1884 del chef Francis Mallmann y tarjeta de asistencia médica.
Consultar: Alojamiento en Buenos Aires

ITALIA
Sicilia Bacchus , Solo Vinos
06 Noches / 07 Días
Desde **€ 1.600**
>> Acomodación TRIPLE
***Incluye: Todos los traslados in /out y entre las Ciudades, Alojamiento (hoteles 4*), desayunos, 3 almuerzos y 2 cenas, visitas a los Viñedos y/o Bodegas de San Ciprello (bodegas Calatrasi), Marsala (Bodegas Pellegrino),Agrigento(Vinos Lanzara),Ragusa(Bodegas Donnafugata) y Catania (Bodegas Murgo) y tarjeta de asistencia médica.
Consultar: Alojamiento en Roma

* Incluye Guía Enófilo

* No Incluye
(todos los programas:)
Tiquete aéreo, 2% de gastos bancarios, gastos y servicios no especificados.

www. turivel.com

TURIVEL RNT: 4458, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, se hace totalmente responsable de los productos y calidad de los servicios descritos en sus programas de acuerdo con lo estipulado en la Ley 300 de 1996, el Decreto 1075/97 y Cláusula de Responsabilidad. Tarifas sujetas a cambio, disponibilidad y vigencia sin previo aviso.

> BOGOTÁ
Cra. 11A No. 93 A - 80 Local 102
PBX: 6 500 400 EXT: 123,125,128,129,155
LINEA GRATUITA: 018000112726

> CARTAGENA
Bocagrande Av. San Martín No. 11-41
Telefono: (57-5) 6424020
> HOTEL HAMPTON
Telefono: (57-5) 655 0002

> MEDELLÍN
Calle 6 Sur # 43A-200
ED. Lugo Business Center Of. 1105
PBX: 3542555

> SANTA MARTA
Calle 23 No. 6-18 Centro
Comercial Plazuela 23 local 40
Tel: (57-5) 4233733

Atención al usuario: servicio.cliente@panamericanaviajes.com