

VINOS

ED. 02 | M. 06 | A. 2013

28

LAS MEJORES
APPS PARA
SU CELULAR

44

Los 7 PECADOS
CAPITALES a la
hora de descorchar
una botella

PARA BEBER
B U E N
VINO
NO HAY QUE SER
MILLONARIO

68

UNA COPA
QUE PUEDE
SER GRAN
ALIADA DE
SU SALUD

14

CUATRO GENIOS
QUE LE CAMBIAN
LAS COORDENADAS
AL GPS DE LOS
VINOS DE CHILE
Y ARGENTINA

CIRCULA CON
EL TIEMPO

BOUTEILLE
A LA
PROPRIETE



ESCRITO POR
Patricio Tapia
Periodista especializado

Cuatro revolucionarios del Cono Sur

DOS ARGENTINOS Y DOS CHILENOS QUE LE ESTÁN cambiando las coordenadas al GPS con el que normalmente se orienta a los vinos de Suramérica.

Los vinos los hacen los seres humanos. Y aunque a veces parezca que un robot aplicara una fórmula -lo digo por tanto vino parecido que anda por ahí- lo cierto es que el vino es un fenómeno cultural y en eso los humanos tenemos toda la culpa. Y por mucho que se hable, por mucho que se diga que el vino expresa su origen, que tiene 'sentido de lugar', la verdad es que si el hombre no estuviera dando vueltas en el viñedo o por la bodega, el vino terminaría siendo sólo racimos de uvas podridas en el suelo.

Pero como todo esto es un negocio, más o menos lucrativo, la expresión de individualidades es rara en el vino, como en muchas otras actividades. Más importante es dejar de lado lo que uno quiere hacer para darle el mayor espacio a lo que vende, a lo que gusta a la gente. Es por eso lo de los robots haciendo vinos iguales: la mayoría de los hacedores de vinos en el mundo no corre riesgos, sino que más bien sigue las tendencias del mercado con el simple objetivo de vender.

Las minorías, en el extremo opuesto, son las que corren los riesgos, las que ven en el vino una forma de expresarse, de mostrar su propia visión o la expresión de un lugar, y de la forma más clara posible. Desde un punto de vista, digamos, periodístico, estos son los más importantes, los que mueven los hilos, los que seducen con sabores diferentes. Desde el punto de vista de un consumidor, debiera ser lo mismo.

Estas minorías están en todos lados. También están en Argentina y Chile, los dos países que llevan la delantera en el concierto suramericano del vino. Entre millones de litros de vino hecho para ser bebido sin pensar demasiado (lo que no tiene nada de malo, siempre que no sea lo único disponible) estas minorías se abren a sus propias posibilidades, actuando desde proyectos muy pequeños como también en grandes bodegas. La revolución que ellos proponen se gesta en todas partes porque pueden ser pocos, pero hacen mucho ruido.

Argentina



ALEJANDRO
VIGIL

Puede que un día todo el asunto termine pasándole la cuenta. Alejandro Vigil es de las personas que no conoce el punto medio de las cosas, la contención no es una palabra que esté en su diccionario personal. Lo he escuchado muchas veces, de muchas voces: "tengo el vino en mis venas". Pocas veces lo he creído, toda la que tiene, se le va en esto.

Vigil es el encargado de los vinos del grupo Catena, lo que en términos simples significa que muchos millones de litros pasan bajo sus narices. De esos millones, solo algunos miles representan su visión del vino. Y ahí hay variados intereses. Vigil hoy, desde los viñedos de Gualtallary, a 1.500 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Uco, hace los mejores chardonnay de Argentina y, quizás de Suramérica. Desde ese mismo lugar, el afamado

viñedo Adrianna, plantado en 1996, obtiene el que para mí es el más emblemático de los malbec argentinos. La versión 2010 de Adrianna Malbec es el mejor ejemplo de cuán talentoso es este enólogo con la visión suficiente como para dejar su ego de lado y permitir que el lugar se muestre.

Pero sus intereses o, mejor, sus obsesiones, van mucho más allá de una cepa o de un lugar. A Vigil le interesa experimentar con nuevas variedades, recuperar viñedos tradicionales, jugar a veces como lo haría un niño, con esa ingenuidad. Es un juego en serio en el que muchas veces se desangra. He visto pocas personas con mayor capacidad de trabajo que Vigil, pero también he visto a pocos tan agotados como él luego de una mezcla o de una degustación. Todo es un juego, pero uno muy serio. Y sí, puede que eso le pase la cuenta antes de tiempo a este hombre que recién se empina por los cuarenta. Una energía así es rara. ■



MATÍAS MICHELINI

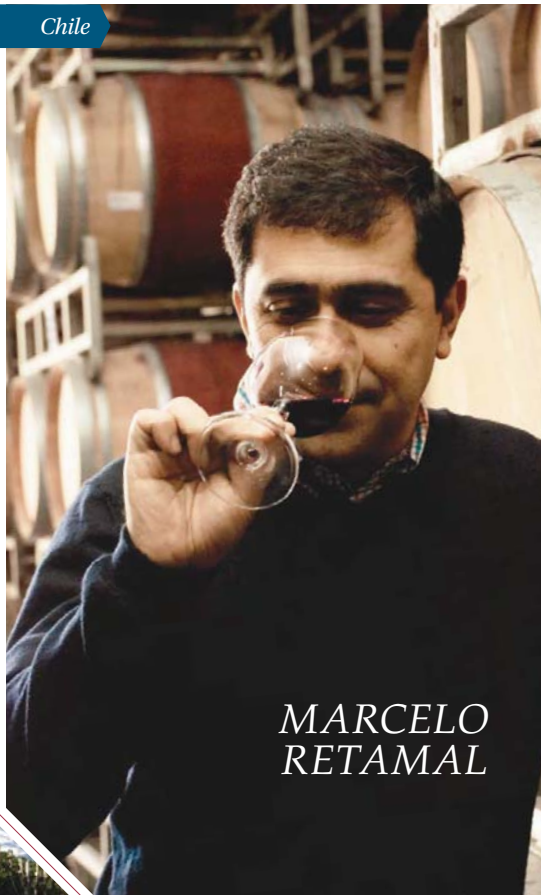
Lo que tiene Matías Michelini es libertad, cosa rara por estos días en el mundo. Michelini es libre para experimentar, para crear y -tal como Alejandro Vigil- también tiene libertad para jugar entre cubas, entre fermentaciones, entre viñedos y entre racimos de uva que él mezcla con una curiosa combinación entre ingenuidad y rigor científico. Y de ahí que salga lo que salga.

Y lo que sale generalmente -aunque no siempre- se encuentra fuera del molde. Como muestra, su Torrontés Brutal, un vino naranja fermentado con sus pieles; de esos vinos que tienen la moral de tintos por lo densos y fortachones que se sienten en la boca. Y él feliz con el resultado, como si nada, como si ese vino fuera de lo más normal, cuando no está ni cerca de serlo: un blanco que no es blanco, que es turbio y que en la boca parece como tinto, aunque tampoco es tinto, sino que una cruza. Michelini, mientras tanto, sonríe.

En su papel de consultor, ha tenido una fuerte influencia en los blancos de Argentina, sobre todo en los sauvignon blanc: en Doña Paula (donde fue enólogo), en Sopenia, donde hoy actúa como consultor y ahora como asesor de su hermano, Juan Pablo, en Zorzal, una de las bodegas más dinámicas y que produce algunos de los vinos más divertidos y diferentes en ese país andino.

Pero Michelini, obvio, no se queda tranquilo con todo eso. Además, tiene su propio proyecto personal: Passionate Wines, una serie de vinos que crecen casi de forma orgánica, lejos de la lógica de las líneas o de los segmentos de precios o de todas esas teorías que nacen en los departamentos de mercadeo. En el catálogo de vinos de Passionate hay de todo, desde blancos para guardar por décadas hasta tintos que se beben con la facilidad con la que uno se toma una limonada bajo una ola de calor. Poca gente tan creativa como Michelini, pero sobre todo poca gente con tanta libertad. ■

Chile



MARCELO
RETAMAL

La verdad es que no lo había pensado antes, pero Marcelo Retamal tiene algo de Woody Allen, algo de su paranoia y de su sensibilidad. Se me ocurre esto mientras él pide que le pongan un colador para que la nata no se le mezcle en su café con leche. Me mira y me da explicaciones, mientras con poco disimulo muestra su cara de satisfacción mientras cuele la leche. Goza al realizar esa tarea.

Conozco a Retamal desde los viejos tiempos cuando lo que él y todos los demás buscaban eran vinos monumentales, llenos de cuerpo, de taninos, de madera, de fuerza; golpes al mentón embotellados en botellas de 750cc. Tiempos en los que periodistas como yo alabábamos ese tipo de vinos.

Los tiempos, claro, han cambiado y Retamal ha evolucionado de una forma alucinante. Hace poco ha declarado que no usará más madera nueva. Ha llenado la bodega de Martino -en donde trabaja desde hace más de 20 años- de barricas viejas, de fudres y de tinajas centenarias para hacer sus vinos. Un cambio revolucionario que ha marcado en buena parte el camino de los nuevos vinos chilenos, los que intentan desmarcarse del resto, la minoría.

Hoy los vinos de De Martino hechos por Retamal parecen más puros, más cercanos a los sabores frutales que a la madera o a los músculos del pasado. Su Viejas Tinajas Cinsault, hecho con viejas parras de esta cepa tinta, es un vino que se desliza por la boca con el frescor de un jugo de moras. Los nuevos carmenère, syrah, carignan o malbec que vienen de la cosecha 2011 son más ambiciosos en capas de sabores, pero igualmente bebibles y abordables. Retamal hace lo que siente, y quizás también lo que quiere. Y eso que siente o que quiere es una de las más puras y cristalinas expresiones de vinos chilenos que se conozcan en mucho, mucho tiempo.



LOUIS
ANTOINE
LUYT

Este francés debiera quedar en los libros de historia del vino chileno. Y todo por su rescate de la cepa país, una uva que no solo fue completamente olvidada en medio de la vorágine moderna del vino chileno, sino que además fue ninguneada, ridiculizada por la nueva inteligencia enológica que llevo al vino chileno a ser un producto exitoso en el mundo, un producto masivo.

Luyt vio belleza en la país, una cepa que por más de un siglo y medio quedó relegada a vinos mediocres, servidos en los bares de mala muerte, lejos de Santiago, de la civilización.

Vale recordar que la país fue la uva que trajeron los conquistadores españoles al Nuevo Mundo y que, en Chile, fue remplazada por las variedades francesas hacia mediados del siglo XIX.

Viejas parras, principalmente en el sur, en los valles del Maule y de Itata, fueron lo que llamó la

atención de Luyt. Troncos gruesos y retorcidos con los que él empieza a trabajar desde fines de la década pasada, pero sin querer hacer el gran vino chileno de todos los tiempos, sino que sólo un vino rico, amable, que se bebiera fácil.

Lo logra en 2010 con El País de Quenehuo, en colaboración con otro Francés, Marcel Lapiere, el mago del Beaujolais del sur de Borgoña. Y lo que ambos hacen es un tinto amable, jugoso, que dan ganas de beberlo por botellas, en verano, junto al asado.

Nada más ni nada menos. Ante tal despliegue de modernidad, de soberbia enológica que ha regido los destinos del vino chileno en el último tiempo, lo que hizo Luyt fue poner paños húmedos: vamos a hacer vinos que se beban, ¿les parece? 