

DIARIO “EL MERCURIO” (2015 - CHILE)

VINOS Y LICORES

Wikén 

De cuando en cuando, la naturaleza pone de su parte en el Alto Maipo para crear vinos superlativos. El clima se une a las condiciones del lugar y hacen brillar a la cepa estrella de esta zona de los Andes, el cabernet sauvignon. 2011 fue el caso.

Primero, vamos con lo básico. El cabernet sauvignon tiene una larga historia en la zona del Alto Maipo, una franja a los pies de la cordillera que se extiende desde la misma ciudad de Santiago hasta las riberas del río Maipo. La influencia fresca de los Andes juega un papel central, retardando la madurez y dando vinos con mayor frescor y elegancia.

Y sí, es cierto. Hay muy buenos ejemplos de cabernet en otras zonas de Chile, pero ninguna con más carácter que lo que da el Maipo andino. Pueden ser los famosos aromas a eucalipto, pero también los aromas herbales y frutales, la acidez y la suavidad de las texturas. Como resumen, los vinos que se hacen allí –los mejores– huelen a ese lugar y es imposible repetirlos en otro sitio.

También importante es que –y ya esto es una opinión más bien personal– al cabernet sauvignon no le gusta el calor. Se vuelve empalagoso y pierde su natural fineza. Aunque en otros lugares hay excelentes excepciones, la regla dice que el equilibrio de sabores y la textura en un clima fresco, acompañado de los suelos adecuados, da los cabernet más sofisticados que un amante de la cepa pueda beber.

Y a todo eso hay que sumarle la cosecha, por cierto. 2011 fue un año fresco, de los más frescos en la última década, sino el más. Eso, claro, ha ayudado



2011: Una cosecha brillante para el cabernet Alto de Maipo

Un año fresco ha dado vinos deliciosos, sobre todo con la cepa estrella del Alto Maipo, el cabernet sauvignon. Ahora, que acaban de salir al mercado los vinos ícono, la tarea es probarlos. Los que más se puedan porque la calidad es pareja. POR PATRICIO TAPIA

a acentuar todas las características del Maipo. “Fue una temporada de primaveras frías que luego dieron paso a un verano de temperaturas medias que permitieron una lenta maduración de las uvas. Esto

se traduce en vinos de muy buena intensidad aromática. Además, la ausencia de calores excesivos permitió un mayor nivel de acidez de las uvas lo que expresa vinos de muy buenos colores, frescos y de muy buena aptitud de guarda”, dice el enólogo de Cono Sur, Adolfo Hurtado, que junto a su equipo ha logrado un Silencio 2011 que es probablemente el mejor vino que han hecho en ese bodega.

Jean Pascal Lacaze, enólogo de Clos Quebrada de Macul,

también logró resultados impecables en 2011, especialmente con los tradicionales Domus Aurea y Stella, dos grandes cabernet sauvignon del Alto Maipo, en la zona capitalina de Macul, que siempre se destacan por su fineza y por su gran sentido de lugar. “Nunca pasa un día que no me sienta orgulloso como enólogo de trabajar con estas parras”, dice Lacaze en referencia a las históricas viñas de la zona.

En relación a la cosecha 2011, Lacaze comparte el entusiasmo de Hurtado. “2011 ha sido una temporada seca (nada nuevo), pero con invierno y especialmente una primavera más fría y precipitaciones anuales que a pesar de ser menores que un año normal, cayeron en el momento preciso (noviembre 2010) y lograron homogeneizar un buen crecimiento en la planta. Las poquitas lluvias de febrero alcanzaron a enfriar los suelos y limitar la sequía. Una cosecha un poco más temprana que los años anteriores (algunos tal vez sintiéndose obligados por las lluvias de abril) y el resultado queda fantástico”, afirma.

En términos de sabores, las condiciones frescas del año lo que han hecho ha sido poner acento en los sabores herbales y frutales, pero también en la acidez. Por otro lado, y a diferencia de años más cálidos como 2012, los cuerpos no son para nada robustos, sino que más balanceados hacia la acidez y fineza.

Y como toda buena cosecha, la cantidad de buenos cabernet es amplia. Los vinos más importantes y ambiciosos ya están saliendo al mercado (como Domus o Silencio) pero ya están hace rato una buena gama de ejemplos que harán de la selección algo aún más divertido, y para todos los bolsillos. W