

VINOS DE ALTA GAMA LA ECUACIÓN PERFECTA

Debe ser un vino que provenga de frutas excepcionales de los mejores cuarteles de un viñedo, su crianza debe evitar sobreexponer el mosto a la influencia de la barrica para no eclipsar la identidad territorial que la uva trae consigo. Tengo la suerte de encontrarme con seis ejemplares que coinciden con esta descripción

Por Pablo Ugarte Fotos Diego Bernaldes

Estos vinos deben ser capaces de elevar una cena o un encuentro a la categoría de arte. Si un vino de alta gama no emociona a quien lo bebe, algo no se está cumpliendo, probablemente a causa del vino y no del comensal, porque estos caldos deben ser capaces de afectar positivamente los sentidos de los más insensibles paladares.

Un vino de alto vuelo debe crear lo que los blogueros de NYC llaman un "wine moment". Eso que va más allá del acto de consumo de un rico jugo de uva fermentado, debe ser algo que te conecte con emociones y que quede grabado como un momento único.

Estos vinos deben ser el producto de una ecuación perfecta entre la tierra, el clima y el hombre, expresión de una viticultura tan honesta y leal a su terruño como apasionada y dedicada en su vinificación y crianza, siendo el fiel reflejo de un grupo humano lúcido y consciente de estar detrás y no adelante de una fruta que será elaborada en la alquimia de algo que está destinado a lo sublime.

1. SEÑA 2015 VIÑA SEÑA, ACONCAGUA

Si la degustación es por definición científica, subjetiva, la perfección es una entelequia, o cosa irreal, que se podría traducir como ese lugar al cual todos queremos acceder pero que nunca está cerca como para llegar.

El célebre crítico de vinos James Suckling, al degustar Señá 2015, se rinde y reconoce ese estado en que el vino ha alcanzado la perfección.

El vino se muestra cauto a la primera nariz, comienzo a batir la copa y puedo sentir fragancias a frutas negras semimaduras con notas florales perfumadas que me recuerdan al jazmín, aromas pétreos con sutiles toques a pizarra. El ataque en boca es sedoso y elegante, envolvente y mineral, un espléndido balance donde la acidez va atenuando las notas dulces de una fruta negra vibrante, con dejos de chocolate amargo y leves toques de polvo, se ratifica lo complejo y sorprendentemente energético de este vino, como un brioso fina sangre, firme y resuelto, me deja un final prolongado, casi eterno, casi irreal.

2. VIK 2012 VIÑA VIK, CACHAPOAL

Vengo llegando de Millahue, "Lugar de Oro" en mapudungun, asombroso estadio natural donde se encuentra la Viña VIK, observada desde lo alto por su hotel *boutique* diseñado por artistas y decorado con obras de arte. Pero Alexander y Carrie Vik, junto a Patrick Valette y su equipo de profesionales no llegaron aquí por azar, el desembarco de los VIK en este rincón soñado de Cachapoal, fue el resultado de una ardua y meticulosa investigación para encontrar el suelo y material vegetal perfecto donde se elaborarían los vinos de clase mundial que hoy se producen allí.

Esta mezcla bordelesa, con una impronta propia de los Andes, por su frescura y frutalidad, está dominada por el Cabernet Sauvignon, y bien acompañada por el Carménère. De rojo rubí profundo, aloja tenuous pinceladas de Cabernet Franc, Merlot y Syrah. Tiene una intensidad aromática remarcable con notas a berries y chocolate negro.



Seña 2015, VIK 2012,
Clos Apalta 2013,
5 Generación 2013, Ossa 2008
y Don Maximiano 2014.



Pablo Ugarte.

3. CLOS APALTA 2013 CASA LAPOSTOLLE, APALTA, COLCHAGUA

Elaborado de parras de más de 100 años, probablemente las Carménère más antiguas del mundo, nace Clos Apalta. Casa Lapostolle fue fundada en 1994 por Alexandra Marnier Lapostolle y su esposo Cyril de Bournet, provenientes de una tradición familiar de 300 años y mundialmente famosos por su licor Grand Marnier. Hoy es su hijo Charles de Bournet Marnier Lapostolle quien ha tomado el relevo de la bodega de Apalta. Clos Apalta es un vino que ha obtenido los máximos premios y puntajes a nivel internacional, alcanzando en 2005 el número uno en este ranking de *Wine Spectator*.

Hoy la cosecha de 2013 obtiene nada menos que 96 puntos del influyente Suckling, revalidando la consistencia de una casa que fue creada para hacer el mejor vino del mundo con cepas chilenas al estilo de Burdeos.

De color rojo rubí profundo, casi negro, desata un temporal de aromas a frutas negras, especias y toques florales, dando paso a un cuerpo exuberante de taninos aterciopelados que completan un todo en extremo elegante y generoso.

4. QUINTA GENERACIÓN 2013 CASA SILVA, COLCHAGUA

Seduca a la vista con su ropaje color rojo profundo y anillo teja. En nariz es muy aromático especiado. Cierro los ojos y es como si introdujera la cabeza en un cesto de frutos rojos y negros maduros. Me puedo imaginar caminando en el campo de Los Lingues en una tarde fresca de verano. En boca es jugoso, balanceado y complejo, de taninos suaves, bien sostenidos por el Cabernet Sauvignon que predomina en cantidad. No obstante, el Carménère llega a mi boca como invitado y se queda como dueño, con esas notas a pimienta y especias.

El Petit Verdot viene a sellar un ensamblaje excepcional de pie de monte andino, pero mientras más me sumerjo, voy encontrando al fondo esos aires costeros de Lolol que le aportan la elegancia y delicadeza del Syrah. La Baronesa Philippine de Rothschild dijo que en el mundo del vino los 300 primeros años son los complicados, pues bien, la familia Silva recorre con éxito estos primeros 100 años en el vino.

5. OSSA 2008 VIÑA LA ROSA, PEUMO, CACHAPOAL

Qué privilegio haber asistido al Palacio Cousiño a la cena de celebración de OSSA 2008 como “Best in Show” de Catad’Or Wine Awards 2016.

Como es natural, la influencia francesa en el estilo del palacio se replica en el vino con su perfecto ensamblaje de Carménère, Cabernet Sauvignon, Syrah y Cabernet Franc.

Un vino sin complejos y, sin lugar a dudas, a la altura del decorado. De color rojo profundo con destellos violáceos, en nariz es complejo y elegante, de aromas a frutos negros, notas especiadas y silvestres, un balance perfecto entre la fruta y los aromas aportados por la bodega. Luego en boca es elegante y voluptuoso, estructurado, profundo y complejo, perfecto para degustar mientras admiro el exuberante cortinaje del palacio. Fundada en 1824 por Francisco Ignacio Ossa y Mercado, Viña La Rosa es una de las viñas más antiguas de Chile.

6. DON MAXIMIANO 2014 FOUNDER’S RESERVE VIÑA ERRÁZURIZ, PANQUEHUE, ACONCAGUA

Se encuentra en el Olimpo de los grandes mostos chilenos. Este vino excepcional es el mascarón de proa de Viñedos Errázuriz y uno de los primeros de la nueva generación de “súper chilenos”. Don Maximiano 2014 está en el selecto grupo de ejemplares favorecidos con 96 puntos por el crítico de vinos James Suckling, considerado el más influyente del mundo según la revista *Forbes*.

Cuando los calurosos días de verano ceden ante las frescas brisas de la tarde que entran al valle desde el océano Pacífico, logrando la amplitud térmica ideal para un crecimiento balanceado y armonioso de las uvas de Cabernet Sauvignon que en su mayoría nutren este vino extraordinario, completan esta fiesta de cepajes el Carménère, Petit Verdot y Malbec.

De aromas complejos a frutas negras maduras, ciruela, roble y especias. En boca envuelve corpulento y profundo, de taninos sedosos y firmes con toques a fruta negra, es jugoso y especiado, una experiencia inolvidable que da paso a un largo y persistente final. **C**