



GUÍA DE VINOS

Rompiendo el
Corcho



El día del Vino Chileno

Hace más de 450 años Pedro de Valdivia le escribió al Rey Carlos V de España una carta para solicitarle “vides y vinos para evangelizar Chile”. La misiva tenía data del 4 de septiembre de 1545, fecha que hoy será celebrada por primera vez como “El día del vino Chileno”.

Hoy Chile goza de una posición clave en la industria, ya que es el cuarto país exportador de vino embotellado a nivel mundial, sólo siendo superado por Francia, Italia y España.

Poseemos un terrier envidiable por una serie de factores: nuestro suelo recibe las bondades de un árido desierto, aguas de montaña, océano y glaciares, y además nuestro clima ha formado múltiples valles de fertilidad incomparable, los cuales aportan con un elemento de diferenciación a cada cepa y en cada copa que Chile tiene para ofrecer.

Curiosamente, es el consumo local el gran pendiente de Chile, como bien dice nuestro dicho: “en casa de herrero, cuchillo de palo”. Nuestro país tiene una de las tasas más bajas de consumo vitivinícola en países productores, al contrario de lo que pasa con los destilados,

*“Vides y Vinos para evangelizar Chile”
Pedro de Valdivia*

que continúan gozando de una tremenda popularidad y mantienen un sostenido crecimiento.

Por lo mismo, el 4 de septiembre es más que una fecha para descorchar vinos. Es una instancia para conmemorar la vida a lo largo y angosto de Chile, cuya geografía ha estrechado de manera invaluable la relación entre el país y la uva. Más de 130.000 hectáreas se usan para la producción y casi 100.000 empleos son generados por la industria del vino, que produce ventas por sobre los 2 mil millones de dólares.

Durante el fin de semana –entre el 4 y el 6 de septiembre– más de 40 viñas nacionales abrirán sus puertas y barricas para que los visitantes descubran la cultura del vino, así como su consumo responsable.

En **Rompiendo el Corcho** conmemoramos

el día, y el mes en que afortunadamente está inserto, entregando una completa guía de vinos en los cuatro principales segmentos de precio, con lo que esperamos nuestros lectores puedan disfrutar de lo mejor de nuestros valles.

Glosario vitivinícola

Año de cosecha: El año que figura en las etiquetas del vino indica cuándo fueron cosechadas las uvas, por lo mismo cada año los vinos son distintos.

Cata: Acción de probar un vino.

Maridaje: Combinación de comida y bebida en la que ambos realzan sus sabores y el placer de comerlos.

Tanino: Sustancia que se encuentra en la uvas y que son responsables del color y gran parte del sabor del vino. Cuando los taninos están condensados, los vinos son astringentes, sin embargo, durante el envejecimiento de los vinos, los sabores tánicos se suavizan.

Terroir: Término francés que se utiliza para hablar de una extensión de tierra. Se utiliza principalmente industria del vino, el café y el té usado para referirnos a las características de la geografía, la geología y el clima.

Datos del vino chileno*

Chile es el cuarto país exportador de vinos en el mundo. Francia, Italia y España ocupan los tres primeros peldaños, mientras que Australia quedó relegada a la quinta posición.

El año recién pasado la exportación del vino embotellado aumentó un 4,7% respecto al 2013.

La facturación del vino embotellado alcanzó cifras records: US\$ 1.515.583.446, lo que equivale aproximadamente a más de 50 millones de cajas, mientras que el precio promedio creció un 1%.

China importó más de 3,5 millones de cajas de vino chileno, siendo el mercado con mejor crecimiento para el vino chileno.

*Fuente: Anuario 2014 VinosDeChile.cl

Vinos a menos de \$5.000

El espectro de vinos bajo los \$5.000 es tan amplio, que fue una tarea difícil escoger a los más destacados. Una de las ventajas de vivir en Chile para los entusiastas del vino, es que con poca cantidad de dinero, es posible llevarse pequeños tesoros dentro de una botella. Viñas hay muchas y las opciones van desde los tradicionales botellones hasta vinos muy bien cuidados de pequeños viñedos que buscan destacarse por precio –al menos en primera instancia– para luego sorprende en calidad y sabor.

Seleccionamos vinos de distintas cepas y todos ellos pueden ser adquiridos en tiendas especializadas así como en supermercados, donde usualmente los encontramos tímidamente en las góndolas inferiores.

Para entrar al mundo de los orgánicos: Merlot Orgánico, Viña las Niñas

Una de mis viñas favoritas para regalar a quienes están iniciándose en el vino y temen arriesgarse con una viña que puede sonar nueva, a pesar de tener casi 20 años en el mercado.

Con hidratación hídrica en 160 hectáreas, Viña Las Niñas crea en su Merlot Orgánico, vino frutoso y fresco realizado con cepas cosechadas a mano durante los primeros días de abril.

Directo desde el valle de Colchagua e ideal para acompañar platos de legumbres, pato, conejo y quesos semiduros a un valor referencial \$4.500.

Ligero y amargo: Sauvignon Blanc 2014, Bisquertt Petirrojo

Blancos hay muchos y bajo la barrera de los \$5.000 aún más, pero eso no quita que algunos destaquen por sobre otros. Eso

“¿Mientras más añejo, mejor? Falso. Cada vino tiene su momento óptimo para disfrutarlo como corresponde y eso varía.” responde Pascual Ibáñez, Sommelier director de la Escuela de los Sentidos. Profesor del curso Wine Expert Consumer de la Universidad del Pacífico, agrega además que “Los vinos que necesitan madurar lento debemos mantenerlos en condiciones medioambientales idóneas o envejecerán prematuramente”.

es lo que pasa con el blanco de Petirrojo, un vino delicioso y muy ligero de sabor con un amargo en su punto. Es ideal para maridar con verduras salteadas, disfrutar en día soleado y simplemente premiarse por terminar la jornada.

Precio de referencia \$3.990

Dentro de las cepas nobles en el Maipo: Azimut Cero, Cabernet Sauvignon 2013

Azimut Cero es un Cabernet Sauvignon que reúne condiciones maravillosas para quienes se están adentrando a conocer más del vino.

Producido en suelos de baja fertilidad y con uvas cosechadas a mano, es mantenido durante nueve meses en barricas nuevas de encinas francesas, entregándole un color rubí intenso que se mezcla de la mejor forma con los aromas a frutos rojos, con frutillas y ciruelas.

Este vino, que se vende generalmente en el retail en un práctico formato doble tiene un costo de \$4.990 por las dos botellas.

Al rosado con cariño: Pink Goat Rosé, Viña Tamaya

El Valle del Limarí es un destino único, y



sus vinos también tienen una singularidad especial que se representa muy bien en este en particular: delicado y con toques de granadina, guinda y miel, permitiéndole transformarse en el mejor compañero de pastas frescas y una tabla de quesos junto con jamón serrano o aceitunas.

Lo puedes comprar a un precio referencial de \$4.990

“Beber una copa de vino al día contribuye a bajar los riesgos cardiovasculares y nos protege de accidentes cerebrovasculares, además de aumentar el nivel de colesterol bueno (HDL) - Alejandra Rojas, docente de Técnico en Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena del CFT Santo Tomás Santiago Centro

Del mar a la vid: Sauvignon Blanc Tatio, Viña San Vicente

Una de las mejores sorpresas que me he llevado aprovechando las señales de oferta del supermercado de mi barrio. La Viña San Vicente

pone en una botella un tesoro equilibrado en sabor y acidez, un vino desde el Valle del Maule que llama a gritos una preparación de una reineta al horno o bien un plato de machas a la pamesana. Para mí, un gran vino de aperitivo.. Su valor referencial es de \$3.500 la botella.

Un clásico nacional: Carmeneré, Viña La Rosa

Con casi 190 años de funcionamiento, Viña las Rosas presenta desde el Valle del Cachapoal su Carmenera, un vino de rojo violeta intenso que deja sentir aromas y sabores como ciruelas, moras y chocolate, con una acidez suave que lo hace perfecto para disfrutar a

temperatura ambiente, junto a una tabla de quesos o bien cortes de vacuno o cordero.

Lo puedes comprar en diversos supermercados y tiendas especializadas a \$3.900.

Corchos y tapas entre \$5.000 y \$9.990

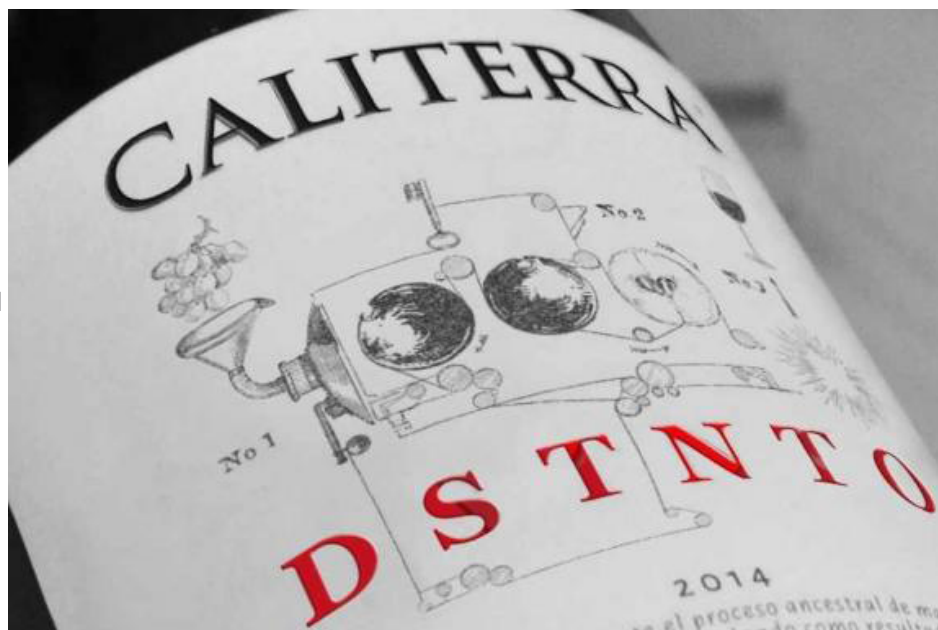
Este segmento es altamente competitivo, ya que es un segmento atractivo para quienes conocen de vinos, pero también para los que están recién aprendiendo y deciden arriesgarse con una etiqueta de mayor valor.

Aparecen viñas que no tienen productos bajo este rango \$5.000, ya que apuntan a un segmento que busca vinos firmes de una sola cepa o ensambles delicados, apoyándose en ambos casos de los elementos del suelo, clima y guarda para destacar.

Caliterra Dstnto Ensamblaje Tinto 2014

Fruta roja y negra fresca en nariz, que se potencia al agitar. Boca jugosa de acidez media alta, tanino simple y largo final para el precio. Vino simple de verano, grato y para terrazas de vacaciones.

Viña Caliterra sorprendió con DSTNTO, un vino tinto joven, fresco y de intenso color rojo



que en nariz entrega sensación de frutos rojos y negros. Un vino para disfrutar en verano con acidez media alta y de sabor extendido más allá del final.

Para Rodrigo Zamorano, Enólogo Jefe de Caliterra, una de las características que hace a este un vino único es *“su elaboración a través de la técnica de maceración carbónica, proceso usado siglos atrás, en que los racimos de uvas entran intactos a un barril cerrado, con una atmósfera rica en dióxido de carbono, donde la fermentación se produce dentro de cada bayade uva, dando como resultado gran frescura e intensidad”*, afirma.

Este vino se compone de un 52% de Malbec, 35% de Petit Verdot y 13% de Carignan, dándole notas ideales para maridarlo junto a quesos o pastas.

El valor de referencia de DSTNTO es de \$6.990.

Rosé 2014, Ritual

Delicado y con producción limitada, ya que solo se hacen 3 mil al año. Ritual Rosé presenta lo mejor del Valle de Casablanca junto a tonos de frutos rojos, flores primaverales y hierbas.

Es un vino ligero, ideal para compartir con amigas o amigos después de la oficina, siendo especial para maridar con pescados, mariscos y quesos suaves.

Si eres miembro del club Spiral Wine lo puedes comprar en línea a \$7.000.

Cabernet Sauvignon Reserva, Viña Veramonte

La fruta madura y pimienta negra se dejan sentir en esta reserva que presenta Viña Veramonte. De un etiquetado firme hasta un sabor intenso en la boca este Cabernet es ideal para maridar con carnes y quesos fuertes,

además de ser un excelente vino introductorio a los tintos.

Se puede adquirir en tiendas y restaurantes vinos, así como en el salón de ventas de la viña y en su club de vinos Spiral Wines a \$5.500.



Ensamblaje Blanco Gran Reserva 2014, Viña Luis Felipe Edwards

Si en septiembre eres más amigo de mar que de la tierra, la Viña Luis Felipe presenta un bello vino de color amarillo dorado que va muy bien también con la comida oriental.

Con acidez media, deja percibir diversas frutas maduras como tan bien flores blancas y suaves. Este vino es ideal para llevar de regalo a quien conoce de vinos, así como para disfrutar a media tarde.

Elaborado en el Valle de Colchagua, se puede adquirir a \$8.000 la botella.

Viu Manent Chardonnay Gran Reserva 2014

Otro gran vino desde Colchagua para acompañar crustáceos y pescados.

Viu Manet entrega un suave amarillo para destacar trozos de piña, lima, manzana en boca junto con toques de mineral y de amplio sabor.

Es un excelente vino para sorprender a quienes tienen algunos estigmas con el vino y lo puedes adquirir en tiendas especializadas así como en supermercados por \$8.000.

La Junta Momentos Viognier / Sauvignon Blanc 2015

Un ensamble blanco desde Curicó que se destaca por la firmeza de su sabor en boca. Con notas a plátano, limón y cebollín, a momentos destaca por su color, etiqueta y amargor, siendo por esto, otro gran vino para maridar con mariscos y pescados.

Este vino es ideal para personas que quieren atreverse a probar algo nuevo.

Disponible en diversos



supermercados y tiendas especializadas por \$8.990.

Para Lucirse entre los \$9.000 y \$15.000

El segmento más límite y quizás el donde es más fácil cometer errores a la hora de maridar según lo que he podido observar en el año que llevo aprendiendo de vinos gracias a Rompiendo el Corcho.

La idea de que si un vino “es caro es bueno” sigue muy latente en quienes recién comienzan a descubrir el vino y en ocasiones la barrera del precio suele ser un peldaño más a la hora de que querer sorprender a alguien. Cepas, etiquetas y viñedos hay para perderse en el pasillo del retail, peor con estas 3 sugerencias creo que es casi imposible fallar.

Primus Carmenere 2013, Viña Veramente

Equilibrado en sabor, color y aroma, este vino mezcla toques de chocolate amargo, ciruela y pimienta negra en una copa suave que rescata lo mejor del Carmenere, una cepa francesa que llegó por accidente a Chile y que hoy se ha convertido en un icono del vino nacional.

Sus uvas, doblemente seleccionadas, se cosechan a mano para luego ser fermentadas y envejecidas en barricas de roble francés durante un mínimo de 12 meses para así extraer sus intensos colores y sabores.

El maridaje de este vino, así como de la mayoría de los carmenere es recomendado con carnes rojas, de cerdo y pollo asados, o bien a la parrilla. También con pastas



con salsa a base de carne y platos preparados con especias.

Está disponible a través de la Vinoteca y en la sala de ventas de Viña Veramente, ubicada en la Ruta 68, antes del segundo peaje desde Santiago, a un precio de \$14.990 pesos.

Malbec Chaman, Gran Reserva, Santa Cruz.

Con un 92% de Malbec y un 8% de Cabernet, Gran Reserva de Santa Cruz pone en el Malbec lo mejor del valle del mismo nombre.

Una cepa ideal para cualquier fin de semana de septiembre ya que se acompaña muy bien de carnes asadas y a la parrilla, degustando al final de cada copa los tonos de frutos rojos y negros.

Valor sugerido en tiendas \$9.490

Canto de Apalta, Viña Lapostolle

El Valle de Rapel presenta este ensamble compuesto en un 36% Carmenère, junto a un 31% de Merlot, además de 18% Cabernet Sauvignon y 15% Syrah, el cual posee un color rojo brillante con tintes violáceos.

Su aroma recuerda especias y fruta madura con toques de tabaco y chocolate. En el paladar se siente firme y completo. Este vino es ideal para guardar por un par de meses o años en cava, para luego maridar con carnes y platos condimentados.

Valor sugerido en tiendas \$14.490



Premium e Íconos: Vinos sobre los \$15.000

Los vinos disponen de una nomenclatura para que los consumidores puedan distinguir la categoría en la que se encuentran, algo similar a lo que ocurre cuando hablamos de gama alta, media o de entrada en áreas como los autos o la tecnología.

En nuestro país se utilizan cinco clases de vinos, los que van desde Reserva, Gran Reserva, Premium, Ultra Premium e Ícono, categoría reservada para los vinos que

resaltan por su elaboración y terroir. Esto, ya que el vino ícono suele ser el máximo producto que una viña puede producir aunque, quienes indican si el vino es ícono o no, son los mismos viñedos. Por esa misma razón, podemos encontrar vinos en esa categoría que van desde los \$28.000 hasta producciones limitadas que se venden a las \$150.000.

En esta ocasión escogimos 5 vinos, por sobre los \$15.000 y que gozan de popularidad dentro de la cultura vitivinícola nacional e internacional. Algunos de ellos pueden ser adquiridos en tiendas especializadas, así como también en las salas de venta –físicas y en línea– de cada viña.

Concha y Toro, Terrunyo 2011, Cabernet Sauvignon

Premiado en mayo de este año con 92 puntos por la prestigiosa revista Wine Spectator, el Terrunyo rescata lo mejor del viñedo Pirque Viejo, ubicado en el Valle del Maipo y que recibe toda la fuerza de la Cordillera de los Andes.



Este tinto es firme y corpulento, en boca deja percibir minerales y ciruelas, siendo además fresco en acidez para dejar un final cremoso en la boca, ideal para acompañar carnes rojas y quesos duros.

Terrunyo 2011 tiene un costo aproximado de \$19.990 y lo puedes adquirir en copa y botella en PAUL Restaurant Parque Arauco, local 390-A, piso 1, local en que además puedes disfrutar de una amplia cava de vinos de origen buen vino franceses, como lo es por el ejemplo el **D de Lamarque**.

Un vino fresco, balanceado en sus toques de fruta, vainilla y madera lo que lo hace de gran sabor al paladar y que puedes además guardar por cerca de 10 años en su botella original.

“En el vino encontramos cualidades antioxidantes, antiinflamatorias y antibacterianas. Por otro lado, reduce la tensión arterial y el nivel de insulina en la sangre”
.- Alejandra Rojas,
docente de Técnico en
Gastronomía Internacional
y Tradicional Chilena
del CFT Santo Tomás
Santiago Centro

Clos Apalta 2009, Viña Lapostolle

Unos tintes púrpuras se dejan entrever en este vino de rojo oscuro que en su composición cuenta con un 78% Carmenere, 19% Cabernet Sauvignon y 3% Petit Verdot.

Luego de descorchar este vino, es necesario dejarlo respirar por al menos 45 minutos, con lo que su sabor a fruta madura y a moca se expresan libremente, dejando espacio para sentir ciruelas, cerezas y vainilla.

Firme, su sabor completo es perfecto para maridar con carnes de caza, el cordero y el filete. También se puede acompañar de chocolate con alta concentración de cacao.

Su precio es de \$180.000.

Seña 2013, Viña Seña, trabajo en conjunto de Viña Errazuriz y Robert Mondavi Winery.

James Suckling, el crítico de vinos más importante del mundo según la revista Forbers, lanzó este año su reporte “**More Great, Fresh wines from Chile**” en el cual destacó con 99 puntos a este ensamble tinto, compuesto de 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere, 12% Malbec, 10% Merlot y 5% Petit Verdot. Eduardo Chadwick, Presidente de Viña Seña dijo: “*Estoy muy contento de que Seña 2013 haya sido galardonado con 99 puntos. Este es un hito tanto para Seña como para la historia de los vinos chilenos en nuestra búsqueda de excelencia, calidad y reconocimiento al más alto nivel*”, días después de recibir la conmemoración.

Suckling además comentó que “*Seña es un vino único, elaborado a partir de uvas biodinámicas, las que entregan a este vino una espectacular naturalidad, y calidad holística*”. Está disponible en tiendas especializadas a un costo de \$150.000.

Neyen 2010, Espiritu de Apalta.

Con un 55% Carmenere y 45% Cabernet Sauvignon, este vinorecoge todas las bondades que microclima que la región le ha entregado por



más de 120 años. De hecho, lleva el nombre del mismo valle donde es cultivado.

Es un vino ideal para el invierno, porque es óptimo en temperaturas ambientes bajo los 18° C. Es importante porque así se permite que su color y sabor resalten. Este vino sublime es perfecto para maridar preparaciones como confit o magret de pato, pastas y conejo, y preparaciones exóticas en base a mostazas, trufas y setas. Sabores intensos pero que a la vez equilibran la sensación del paladar.

Neyen Espiritu de Apalta 2010 está disponible en tiendas de La Vinoteca, y en los wine shop de Viña Neyen, ubicada en el kilómetro 11 del Camino Apalta, Colchagua; y Viña Veramonte, a la altura del kilómetro 66 de la Ruta 68, Casablanca a un precio referencial de \$35.000

Arboleda y su selección de tintos y blancos

Viña Arboleda tiene en su catálogo una serie de vinos increíbles para quienes son expertos, así como otros que son perfectos para adentrarse en el fascinante mundo de los vinos. Este año ha sido particularmente positivo para ellos, ya que su Chardonnay 2013 fue premiado en el Sakura Japan Women's Wine Awards en la categoría Best Wine for Asian Foods, Sushi. Sin duda un logro para destacar, por lo que decidimos darle un apartado especial de sus tintos y blancos para este dieciocho.



Los valores de cada uno de los vinos aquí presentados comienzan en \$15.490, teniendo diferencias tanto hacia arriba como debajo de un 10% a un 15% de ese valor.

Syrah 2013

El suelo rocoso y el clima mediterráneo son parte de los elementos claves para destacar este vino, cuyo valor varía entre los \$13.990 y los \$15.900.

Para maridar este vino es recomendable optar por las carnes, en especial si estás son preparadas como asados o a las brasas, y sazonadas solo con sal o pimienta. También se puede disfrutar con una tabla de quesos fuertes o jamón serrano, pero además con morcilla, jabalí o ciervo.

Cabernet Sauvignon 2013

Con una mezcla de 90% Cabernet Sauvignon y 10% Cabernet Franc, Arboleda diseñó un vino con un rojo intenso y un sabor firme. Sin embargo, es importante mencionar que no es un vino para partir, ya que sus notas a frambuesa, tabaco y pimienta puedan resultar un tanto complejas para alguien que aún no ha formado

paladar.

Pinot Noir 2014

Es difícil ser objetiva con este vino ya que el Pinot Noir es una de mis cepas favoritas, y Arboleda ha hecho un tremendo trabajo aprovechando al máximo todos los beneficios que el clima dejó en el suelo de Chihué. Este vino entrega en una botella sensaciones únicas y suaves, ideales para compartir con pescados ricos en grasa o bien láminas de cordero y quesos de media intensidad.

Chardonnay 2014

Realizado íntegramente con uvas Chardonnay del viñedo Chihué permanece por 10 meses en barricas de roble francés. Su color, sabor y mezcla de aroma se realzan en forma que destacan las notas cítricas, a vainilla y de mineral. Ideal para maridar con platos de pescado y sushi.



Rompiendo el Corcho
ZNC
Septiembre de 2015

Los, porcentajes de cepas en caso de los ensembles, grados alcohólicos, de acidez y aspectos técnicos de la cosecha corresponden a información entregada por las viña o agencias de comunicaciones responsables de entregarnos la información solicitada.

Agradecimientos especiales a las Viñas, distribuidoras y agencias por la información entregada para la realización de este especial, el cual tiene un carácter informativo.

Dudas, comentarios o sugerencias:
contacto@rompiendoelcorcho.cl

Algunos derechos reservados.

