

EL MERCURIO VIERNES 23 DE AGOSTO 2024

WIKÉN

CRÍTICAS
DE CINE,
STREAMING,
RESTAURANTES Y
PANORAMAS



DOCE VINOS CHILENOS QUE VUELAN LOS SENTIDOS

Les preguntamos a seis mujeres y a seis hombres ligados al vino —*sommeliers*, comunicadores, distribuidores y dueños de *wine bars*— cuál fue el último vino nacional que los sorprendió y por qué. ¿Un adelanto? El Valle del Huasco está dando bastante de qué hablar.





GENTILEZA ROCÍO ALVARADO

ROCÍO ALVARADO VINO: GARNACHA, DE VIÑA TRES QUEBRADAS (2023)

"Este es un tinto que es parte de nuestra degustación de vinos del valle del Huasco, en 99 Restaurante. Partí trabajando con la añada 22, pero hace poco me enviaron la 23, y esa fue la que me encantó. A la garnacha le ha ido muy bien en Huasco, pero casi todos los productores de la zona hacen perfiles de esta cepa muy similares. Esta es distinta en cuanto a la intensidad de color, aromas y estructura, ya que responde a un lugar más seco, de mayor altitud. Tres Quebradas es un proyecto que nace en 2017 a unos 10 km de Vallenar hacia el interior, en Imperial Alto, con un clima tan particular como el del desierto de Atacama y una composición de granito y carbonato de calcio correspondiente a sedimentaciones de la cordillera de los Andes en sus suelos. Pero lo más notable es que es un proyecto liderado solo por mujeres:

Marianela Álvarez, sus hijas Carla y Camila Rojas y la asesoría de Rosario Fillol, actual enóloga de la Viña Alcohuz. Se trata de un vino tinto fresco y frutoso, de estructura y taninos amables. Lo interesante está en la nariz y el juego con la acidez, pues tiene frutos rojos marcados como la frambuesa, pero aparecen también unas notas a fruta tropical que a algunos clientes les recuerda a la guayaba o el maracujá. Me gusta mucho escuchar lo que a cada comensal le pasa con los vinos, porque todos tenemos percepciones distintas. En el restaurante acompañó este vino con una corvina, salsa romesco y ensalada apio-palta, pero es un vino versátil. Recomiendo probarlo con lo que más le guste a cada uno. Lo importante es fomentar el consumo de vino en nuestro país, por supuesto que de manera responsable".

Rocío Alvarado es historiadora del arte y sommelier profesional. Se especializa en la investigación de cepas patrimoniales del vino chileno. Ha trabajado como jefa de operaciones de la Cava de Sommelier, como sommelier de Cora Bistró y actualmente se encuentra desarrollando el proyecto de reapertura de 99 Restaurante.

DOCE VINOS CHILENOS QUE "VUELAN LA CABEZA"

Les preguntamos a seis mujeres y a seis hombres ligados al vino —sommeliers, comunicadores, distribuidores y dueños de *wine bars*— cuál fue el último vino nacional que los sorprendió y por qué. ¿Un adelanto? Ojo con el valle del Huasco, que está dando bastante de qué hablar. **POR Bárbara Muñoz Sotomayor**



DIEGO EDWARDS VINO: FLECHA AL CORAZÓN, DE PACO LEYTON (CABERNET SAUVIGNON)

"Este vino me 'voló la cabeza' porque expresa muy bien el lugar de donde proviene, el valle de Cachapoal. Además, lleva al cabernet sauvignon a un nivel de calidad que no tiene nada que envidiar a los mejores exponentes de esta variedad en el mundo".

Diego Edwards, ingeniero comercial con estudios de sommelier, es el fundador de Edwards Fine Wines, importadora de vinos europeos, especializada en pequeños productores de vino orgánico y biodinámico, en la que trabaja con más de 400 etiquetas.



GENTILEZA ALAN GRUDSKY

ALAN GRUDSKY VINO: SOULPIT, DE PEDRO PARRA (PAÍS)

"Uno de los vinos que 'me voló la cabeza' el último tiempo fue Soulpit, de Pedro Parra; un Cru o vino de Parcela del Itata, variedad país, específicamente de un *terroir* maravilloso que hay en Ñipas. El vino tiene una gran energía, fuerza y una textura en boca muy fina con taninos tipo 'tiza'. Una locura. Y, por supuesto, es absolutamente gastronómico. Lo recomiendo con pescados y mariscos de la costa itatina. Alucinante".

El vino será parte de la carta de su nuevo bar de vinos DeCulto (Nueva Costanera 3980, Vitacura) que acaba de inaugurar, el martes recién pasado. "Es mi nuevo proyecto junto a Pablo Orradre, cocinero de fuegos de nacionalidad argentina. La carta de vinos fue curada por mí y habrá cocina en kamados (horno japonés) más parrilla tradicional del país vecino, con sus 'chori con chimí', milanesas y cortes argentinos, entre otras cosas. Un *match* perfecto".

Alan Grudsky es sommelier profesional y fundador de Grudsky Wine Dealer, comercializadora de vinos de *terroir* y productora de eventos como Tiny Tastings o Into the Wine. Además, es cofundador de la Escuela Moderna del Vino, enfocada en crear cultura en torno al vino y "mejorar" su consumo, y socio en DeCulto wine bar & club.



ANA MARÍA BARAHONA VINO: DE CAL, DE VINOS JP MARTIN (GARNACHA)

"Hace solo unas horas abrí la última botella de la garnacha De Cal 2021 y estaba exquisita, frutal, elegante y jugosa, pero elegí este vino no solo por el 'líquido', que ha ganado dos veces como el mejor de la cepa en la guía "Mesa de Cata", de La Cav, sino por todo lo que conlleva la marca del enólogo José Pablo Martín. Él es de la generación que vio tempranamente el éxito pero, en su caso, supo mastigar el fracaso y después de lamer heridas, logró sacar su propia marca, hace solo un par de años. Fui testigo privilegiada de cuando presentó su chardonnay en la Convención del Norte Verde en 2022, siendo el único *outsider* del Limarí y representando de gran forma al valle del Huasco. La garnacha de Vinos JP Martín no solo habla con prestancia de nuevas variedades y latitudes para el vino chileno. Habla del suelo calcáreo y de cómo se ha ido conquistando el improbable desierto de Atacama para la vitivinicultura. Habla de la resiliencia de su creador —de esas historias que conmueven— pero también de mostrar con honestidad a los territorios. Eso a mí me emociona profundamente. Aquí y en cualquier país productor".

Ana María Barahona es periodista especializada en vinos con estudios en Wine & Spirits Education Trust. Hace 15 años es directora editorial de Revista La Cav y es autora de "La guía Mujer y Vino". A fines de 2022 estuvo nominada entre las 50 Mujeres Más Poderosas del Vino.



SEBASTIÁN UTRERAS



GENTILEZA MARION LISS



MARION LISS
VINO: SYRAH, DE TINTOMARE (2020)

"El último vino que realmente me sorprendió fue el syrah de Tintomare, cosecha 2020. Esta viña está ubicada en Santo Domingo (Leyda), a seis kilómetros del océano Pacífico, sobre suelos graníticos. Este pequeño viñedo de 6 hectáreas pertenece a Guillermo Larraín, quien se asoció con el enólogo Gianfranco Gamelli para hacer unos vinos realmente increíbles, con una frescura que representa muy bien su terroir. Tenemos este vino desde hace un par de meses en nuestra tienda Les Dix Vins, pero volví a probarlo hace pocos días y cada sorbo me "voló la cabeza". Realmente, considero que es un vino con una relación precio-calidad muy interesante (\$14.990 en tienda). Tiene toda la fuerza y elegancia del syrah, con la frescura que le aporta su terroir. El *savoir-faire* del enólogo Gianfranco Gamelli (quien hace también los vinos de Sierras de Bellavista) se demuestra en esta botella".

Marion Liss es francesa y vive en Chile hace 13 años. En 2014 fundó Les Dix Vins, que inicialmente importaba quesos franceses. Luego se especializó en vino y, junto a su hermano, abrió el bar de vinos y tienda Les Dix Vins, en Las Condes. El próximo año abrirá una nueva sucursal en el MUT (Mercado Urbano Tobalaba).



EDUARDO MORAGA
VINO: CHARDONNAY GRAN RESERVA, DE BUENA ESPERANZA (2020)

"Fue un golpe directo al paladar: un vino hecho de tiza. Se trataba de Buena Esperanza Chardonnay Gran Reserva 2020. Lo probamos con el enólogo Andrés Sánchez en un almuerzo después de una clase que dictamos en conjunto. Era el regalo de una alumna, Mainie Chang, quien junto a Daniel Benavente, su marido, levantaron una viña en el valle del Huasco, en la Región de Atacama. Las parras fueron plantadas recién en 2017. Esa botella de 2020 fue la primera añada que comercializó Buena Esperanza. Al año siguiente ese chardonnay pasó a tener nombre propio, Cerro Chehueque, y a recibir alabanzas en las guías de vino. Ese prólogo de 2020 nos asombró por su carácter mineral, salino, intenso y muy gastronómico. Un vino adictivo".

Eduardo Moraga es periodista de Revista del Campo, especializado en vinos, catador del Concurso Mundial de Bruselas y profesor del Diplomado en Comunicación de Vinos de la Universidad Andrés Bello.



GENTILEZA EDUARDO MORAGA

ÁLVARO ROMERO
VINO: DE MAI, DE VINOS JP MARTIN (CHARDONNAY)

"Uno de los trabajos que más me han volado la cabeza han sido los vinos de José Pablo Martín: puros, limpios, complejos en su simpleza y fáciles de tomar... que, al fin y al cabo, es lo que se busca. Su chardonnay De Mai, a mi juicio, es algo innovador en sabor y fresco; si además se considera que es un vino del valle de Huasco, más atractivo lo hace. Es versátil para compartir con muchas cosas: desde productos del mar hasta una lengua bien braseada, ojalá pasada por parrilla".

"Me siento muy agradecido de poder interactuar y estar constantemente conociendo tantos proyectos enológicos nacionales, ya sea por inquietud propia o por mi trabajo. En La Mesa hemos hecho ya cuatro ferias de vinos, con el fin de mostrar el trabajo y la diversidad de nuestro vino y las personas que están detrás de ellos. Creo que, sin duda, estamos en una etapa enológica muy entretenida, con proyectos diversos, con contrastes. Los valles se están abriendo y cada vez buscan nuevos horizontes, mientras otros se consolidan. Es un proceso muy dinámico y con grandes desafíos, sobre todo climatológicos".

Álvaro Romero es chef y dueño del premiado restaurante La Mesa y de Masal Bar de Vinos, donde el 5 de octubre realizarán su quinta Feria de Vinos.



GENTILEZA ÁLVARO ROMERO



GENTILEZA CLAUDIA GACITÚA



CLAUDIA GACITÚA
VINO: RARO DE RAROS, DE VIÑA PRADO (MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, 2019)

"Últimamente me he dejado sorprender por los vinos blancos del norte de Chile y algunos naranjos diferentes que se han convertido en mis preferidos hoy en día. A veces más allá del vino, lo que los hace inolvidables lo encuentro en sus historias, los territorios, la compañía y el momento en que fueron probados. Son tantos los factores que pueden hacer de un vino una experiencia memorable que hasta puede parecer inexplicable. Es algo que va más allá de los nombres, marcas o cepas; algo tan personal y subjetivo, que va moldeando nuestras preferencias a lo largo de la vida. En esta búsqueda, aparece Raro de raros 2019, de Viña Prado, en Itata; un naranjo de Moscatel de Alejandría que me sacó de la monotonía con su potencia e intensidad, debido al contacto del vino con el velo de flor que contrasta con esas notas florales y perfumadas presentes, tan características de la Moscatel. En boca aparece la fruta, huesillo, una cascarita de naranja confitada que asoma por ahí, seguida de la exquisita y desconcertante complejidad oxidativa del velo. ¿Raro? Sí, todo el rato, además de atrevido y diferente. Un vino que me hizo pensar y volver a preguntarme lo que siempre he querido comprender... por qué nos gusta lo que nos gusta".

Claudia Gacitúa es periodista, sommelier profesional y técnico en gastronomía. Es directora de los diplomados en Comunicación de Vinos y de Estudios Gastronómicos de la UNAB. Fue directora de comunicaciones de la Asociación de Sommeliers de Chile y es cofundadora de la Asociación de Mujeres del Vino de Chile.



JÉRÔME REYNES
VINO: SABÁTICO, DE VIÑA WILDMAKERS (2018)

"Mi flechazo con este vino fue primero por su tremenda intensidad aromática, con una equilibrada mezcla de frutas frescas y maduras. La mezcla garnacha y cariñena se expresa elegantemente en boca, con taninos amplios, acompañados del gran frescor que nos regala el valle del Maule. Este vino solo da ganas de tomar y tomar. Además, me gusta mucho el concepto de trabajo de los creadores de Sabático —Luca Hodgkinson y José Miguel Sotomayor, de Viña Wildmakers—, que es buscar la menor intervención posible para dejar hablar al terroir en cada botella. Suelo buscar en

Chile ejemplares de esta mezcla de cepas emblemáticas del Languedoc, región del sur de Francia donde tengo mi pequeño viñedo familiar La Vigne de Lucien, donde vivo la mitad del año y donde me dedico a mi pasión: hacer vinos con la misma filosofía que Luca y José Miguel".

Jérôme Reynes es empresario gastronómico francés y está radicado en Chile desde 1997. Es socio fundador del grupo Melting Cook, que reúne las marcas Bocanariz, Chipe Libre, Uncle Fletch, Krossbar, Fabbrica, Lulupok, Chicken Love You, Toni Lautaro y, próximamente, Sánchez Tacos. Es socio también de la destilería de gin y whisky Lord Kiltrow en el valle de Casablanca.



SIGUE EN PAG 6

VIENE DE PÁG 5

MARIANA MARTÍNEZ VINO: LAGAR DE OASIS

“¡Cómo no supimos que en los oasis de Pica, Quisma y Matilla, dos mil kms al norte de Santiago, hacia inicios del siglo pasado, se producía vino y en grandes cantidades! O que, hace unos años, el profesor Felipe Loayza volvió a la finca de sus padres (en estos mismos oasis), para recuperar esta actividad. Las viñas en este desierto de las alturas habían dejado de cultivarse, primero, porque desviaron sus aguas subterráneas hacia Iquique y, después, por altos impuestos al alcohol. Para su hazaña, Loayza rescató y multiplicó las variedades de uvas que crecían aún silvestres, ahora entre cítricos, mangos y guayabos, y con ayuda del INIA logró saber que entre ellas están la cepa país (aquí llamada gobierno), y la huevo de gallo, conocida también como blanca ovoide o tamarugal. Con la ayuda de los enólogos Sergio Jara y Victoria Cortez, están produciendo sus primeros vinos, no como antes (en tinajas de greda y lagares de piedra), sino en tanques de acero. Probé la cosecha 2024 y mi primer vino de canela, un tinto ligero de esta uva criolla nacida en Sudamérica del cruce entre las europeas muscat y país, fue ¡wao! De color rubí claro brillante, recuerda a guayabas con caramelos de frutilla. Una joya preciosa de la que se hicieron muy pocas botellas. Tesoro renacido del desierto; esperanza de vida ante el cambio climático. Si van al Norte Grande no dejen de visitar la Cooperativa Lagar de los Oasis de Pica, Quisma y Matilla”.

Mariana Martínez (@reinaentecopas) es comunicadora y sommelier profesional. Autora de “El vino de la A a la Z” y “Vino & Cía”, escribe para 7canibales.com, es profesora y fundadora del sitio WiP.cl.



GENTILEZA MARIANA MARTÍNEZ

HÉCTOR RIQUELME VINO: PAÍS FRANCO, DE ROBERTO HENRÍQUEZ (2022)

“Este vino tiene su origen en Millapoa, ribera sur del río Biobío, un lugar con suelos de origen volcánico o antiguas cenizas arrastradas por el río. Esta particularidad junto al clima del lugar y el trabajo en viñedo hicieron de este país un vino especial. El trabajo y la sintonía fina que vienen trabajando Roberto Henríquez y su equipo encuentran aquí respuesta en un vino con sentido de lugar, con capas de profundidad. Ojo, no es un país delicado, aunque sí tiene ese punto de luz y energía que se logra trabajando la variedad, con precisión, en viñedo y bodega. Muchas veces creemos que esta variedad, la primera en ser introducida a nuestro país, es bastante resistente, y claro que lo es, pero es muy demandante y delicada a la hora de vinificarla. Un vino para guardar unos años o beberlo en estas fiestas junto a un arrollado de chanchito a la parrilla, legumbres o prietas con papas cocidas”.

Héctor Riquelme es sommelier y consultor. Fue elegido Mejor Sommelier de Chile en el año 2005.



YASNA KELLY

CARLA URRUNAGA VINO: LAS CURVAS, DE LEONARDO ERAZO (CINSAULT)

“Es un vino que verdaderamente me encanta. Las Curvas es un cinsault de Itata, elaborado con uvas que provienen de una pequeña parcela de menos de una hectárea. Parras viejas sobre suelos que mezclan gredas rojas con granito y cuarzo y que, junto al trabajo de Leo Erazo —muy respetuoso de su entorno—, entregan un vino encantador, lleno de vida. Este vino destaca por su balance, frescor, cuerpo fino de elegante estructura y capas de aromas, y sabores plenos de fruta roja, fruta y flores silvestres, y una ligera nota de hoja de té. El tanino, en este vino, también es una delicia, ya que se percibe con una textura particulada y fina que da una sensación muy especial. La fermentación se realiza con levaduras nativas, no hay paso por barricas. Un vino de un lugar y de un enólogo que admiro profundamente. Un vino que me hace feliz”.

Carla Urrunaga es ingeniera en alimentos; comunicadora, educadora y catadora de vinos. Es directora de La Academia del Vino y del medio Chezcarlita.com. Hace ocho años realiza cursos y catas de vino, y es jurado en distintos concursos de vino en Chile y el extranjero.



GENTILEZA CARLA URRUNAGA