



DIVERSAS CONDICIONES Y VARIABLES:

Las claves para lograr un vino de calidad

“El cuidado es al detalle, cuartel por cuartel, planta por planta”, dice Emily Faulconer, directora técnica de Viñedos Familia Chadwick. Explica que lo mismo ocurre en la bodega después de la cosecha. Todos los años las cosechas son distintas, por lo que siempre es un desafío obtener el mejor vino como expresión de su terroir particular.

Antes de cualquier esfuerzo por lograr un vino de gran calidad, hay que tener presente que esto solo será posible si este viene del terroir correcto. “Desde el comienzo de la civilización el hombre ha cultivado viñedos, pero solo una pequeña cantidad de estos permite la obtención de un gran vino”, dice Emily Faulconer, directora técnica de Viñedos Familia Chadwick.

Explica que en Chile, por ejemplo, el Cabernet Sauvignon es la cepa más plantada, pero se cuentan con los dedos de las manos los que son realmente excepcionales. Vienen de lugares muy puntuales, cómo son algunos viñedos específicos de Puente Alto, de Buin y Aconcagua, por nombrar algunos.

Al mismo tiempo, comenta que el tipo de suelo, la exposición solar, la temperatura, la humedad relativa, la cantidad de lluvias, y un largo etcétera determinan el potencial de obtener un gran vino. “Y a veces,



Emily Faulconer, directora técnica de Viñedos Familia Chadwick.

aun cuando creemos cumplir con la combinación perfecta de condiciones, podemos plantar los viñedos y no conseguir los resultados esperados. Siempre hay un proceso de prueba-error implícito en conseguir el mejor vino, y es lo que explica en gran

medida lo único que es un vino del más alto nivel”, sostiene.

Detalla que si reunimos todas estas condiciones, y tenemos un viñedo con un súper potencial, todavía necesitamos una serie de cuidados específicos para lograr la mejor calidad posible. “El cuidado es al detalle, cuartel por cuartel, planta por planta. Lo mismo ocurre en la bodega después de la cosecha. Todos los años las cosechas son distintas, por lo que siempre es un desafío obtener el mejor vino como expresión de su terroir particular”, dice.

DESTACADOS EN EL MUNDO

¿Qué características se consideran en un vino premiado en el mundo? Emily Faulconer detalla que lo fundamental es que el vino produzca una gran emoción o goce en el que lo toma. Tiene mucho que ver con las sensaciones que el vino te provoca por sus características cualitativas, pero importa mucho también la intención, la tradición



Todos los procesos por los que el vino pasa afectan en la calidad y mantención.

y la cultura que representan.

“Es aquí donde creo que los críticos premian la autenticidad detrás de una botella de vino y de quién lo hace. Hay una diversidad inmensa de vinos que pueden ser premiados, con distintos estilos, y utilizando distintas técnicas. Pero cada uno, en su concepto, busca el mismo objetivo”.

Por otro lado, ¿la innovación y la tecnología también aportan en este sentido? La directora técnica de Viñedos Familia Chadwick, señala que en el viejo mundo, las denominaciones de origen tienen más de un siglo de antigüedad. Las preguntas de qué plantar y dónde hacerlo ya tienen respuesta. Como contrapartida, en el nuevo mundo, se siguen descubriendo nuevos lugares donde plantar viñedos. “Acá estamos obligados a innovar: en los lugares donde

plantamos, en las cepas que cultivamos, en el riego... todo es más libre y más impredecible. Pero toda experiencia del viejo mundo se ha registrado en diversos estudios y hoy nosotros la podemos aprovechar. En ese sentido, la tecnología ha ayudado a que ese ensayo de prueba-error sea más eficiente”, relata.

Agrega que hace no muchos años pensábamos que en Chile no se podía producir un buen Chardonnay. Hoy sabemos que, si se puede y que en Limarí, Aconcagua Costa o la Araucanía se hacen vinos que se posicionan a la par con grandes ejemplares del mundo de esta variedad.

Por otra parte, todos los procesos por los que el vino pasa afectan en la calidad y mantención. El envasado es el último, después de esto dependerá de las condiciones de guarda. “Durante este proceso

se busca proteger el vino, evitar contaminación microbiológica y asegurar una buena evolución en la botella. Es clave tener un buen cierre, hoy hay distintos tipos de corcho, pero a mi me sigue gustando el corcho natural”, dice Emily Faulconer.

En general, detalla que el vino chileno es un vino de volumen, de bajo precio. De los grandes productores, solo Australia vende en promedio más barato que Chile. “Producimos grandes vinos, que son reconocidos año tras año por los críticos más prestigiosos: Alto Maipo, Apalta o Aconcagua son lugares reconocidos por la calidad de sus vinos. Pero como imagen-pais estamos al debe. Sin ir más lejos, Argentina se ‘vende’ mucho mejor y el precio promedio de sus exportaciones a Estados Unidos es el doble que el chileno”, concluye.