



POR
Patricio Tapia

Burbujas del sur

CHILOÉ NO ES, precisamente, un lugar en donde uno pueda pensar en hacer vinos. Lluve demasiado, hay muchos días nublados, los vientos del Pacífico arrecian. Para cultivar papas, todo bien, pero para madurar uvas el asunto se pone cuesta arriba. Claro que eso uno lo piensa en la teoría, porque en la práctica hay ya dos proyectos en la isla. Uno de Viña Montes y el otro, más pequeño, de Viña Carmen, enfocado en espumantes. Y cuando digo pequeño, es de verdad pequeño: apenas 300 plantas de pinot noir que han dado ya dos cosechas. El proyecto se encuentra en Punta Chilén, en el patio de la casa que tiene allí el presidente de Santa Rita / Carmen, Baltazar Sánchez.

—Con lluvias por sobre los 1800 milímetros anuales, el viento de la isla es en realidad una ventaja, porque evita las pudriciones de los racimos. Pero hay poca luminosidad, menos que en otros valles fríos como Leyda. Tenemos que poner carpetas en el suelo para reflejar más el sol. Y la producción ha sido poca, medio kilo por parra —dice Gerardo Leal, el viticultor a cargo del proyecto.

Dos cosechas, cada una con unas 70 botellas. Una gota, un par de burbujas. Pero al menos es un comienzo. Y no solo eso. Es una puerta que se abre hacia una nueva región en Chile. Sabores distintos, burbujas que no tienen mucho que ver con lo que se ha hecho hasta ahora.

El nuevo espumante de Carmen va bajo la línea D.O., se llama como su lugar, Punta Chilén, y es un ejemplo, el más radical, de toda una tendencia en la producción de burbujas chilenas, que cada vez se va más al sur en busca de frescor, en busca de más acidez. Y, claro, esto suena lógico, pues, para hacer buenos espumantes, se necesitan muchas cosas, pero la primera entre ellas es un clima que acompañe.

El clima de la Región del Biobío es definitivamente más benévolo para producir vinos que el de Chiloé, y puede ser considerado, al menos en términos vitícolas, como el comienzo del sur de Chile. Y allí se ha enfocado la gigante Valdivieso, uno de los mayores productores de espumantes en el país, para la producción de sus mejores vinos. Ochenta mil, de los cinco millones de botellas que producen anualmente, vienen del Biobío, todas hechas con el método "tradicional" de segunda fermentación en botella.

—Nuestros viñedos están en las riberas del río Biobío y allí las primaveras son notablemente más frías que hacia el norte, y los veranos, más cortos. Esto nos da mayor acidez y aromas, y sabores más frescos —dice el enólogo de Viña Valdivieso, Brett Jackson.

Pero entre Biobío y Chiloé hay varios proyectos más que persiguen los mismos resultados que Valdivieso. Trapi del Bueno y Casa Silva en el Valle de Osorno, o CasaFèvre y Aquitania, en el Valle de Malleco, toda una comunidad que se va estableciendo al sur para hacer burbujas de las más refrescantes que hayamos probado en el país.

En busca de sabores más frescos y mayor acidez, puntos clave en la producción de espumantes, varias viñas chilenas se han orientado hacia el sur, donde el clima más frío está entregando burbujas deliciosas.



ALGUNOS DE LOS MEJORES ESPUMANTES DEL SUR

- Aquitania** Sol de Sol BrutNature Chardonnay Pinot Noir Malleco
- CasaFèvre** Quino Blanc Chardonnay, PinotNoir 2022 Malleco
- Casa Silva** Fervor del Lago Ranco Chardonnay Pinot Noir Osorno
- Cono Sur** Sparkling Brut Bío Bío

- La Runciere** Selva Oscura Extra Brut PinotNoir, Chardonnay 2018Malleco
- Mujer Andina** Ail Brut Chardonnay Pinot Noir
- Trapi del bueno** Trapi Brut Nature Riesling, Chardonnay 2020 Osorno
- Valdivieso** Valdivieso Centenario Chardonnay 2016 Bío Bío

“El nuevo espumante de Carmen va bajo la línea D.O., se llama como su lugar, Punta Chilén, y es un ejemplo, el más radical, de toda una tendencia en la producción de burbujas chilenas”.