

VINOS / CRÍTICA



POR  
 Patricio Tapia

# Más boca para el sauvignon

Si los sauvignon blanc costeros chilenos en un comienzo eran blancos perfumados, odas muy aromáticas a las hierbas y las frutas cítricas, hoy se están reinventando en blancos con mucha más concentración, menos perfumados y mucho más voluptuosos. La primavera es el mejor momento para beberlos y revisar este cambio.



*“Hoy, los productores más importantes de sauvignon chileno están en esa lucha: darle boca al sauvignon, llevarlo a la mesa y que se la pueda con cebiches, mariscos y lo que sea que la imaginación les permita”.*

**LA HISTORIA DEL SAUVIGNON BLANC EN CHILE** no tiene muchos años. Digamos que comenzó hacia comienzos de los años 90 del siglo pasado. Antes, por cierto, se hablaba mucho de sauvignon blanc, pero lo que había (o gran parte de lo que había) era más bien sauvignonasse, una variedad similar, pero de mucha menos alcurnia. Si han escuchado la historia del carmenere y cómo se “redescubrió” en Chile, pues bien, la historia de cómo se descubrió que lo que se pensaba que era sauvignon blanc era en realidad sauvignonasse es similar, pero mucho menos glamorosa, derechamente menos entretenida y, por lo tanto, con menos prensa. Hay libros sobre carmenere, pero, que yo sepa, nadie ha escrito mucho sobre la confusión del sauvignon chileno.

Pero vamos a los 90. Por esos años se comenzaban a explorar las posibilidades del costero Valle de Casablanca y se hablaba mucho de chardonnay, pues porque estaba de moda y era lo que bebían los gringos, el principal mercado del vino chileno. Sin embargo, poco a poco, gente como los enólogos Ignacio Recabarren y Pablo Morandé, los padres —si los hay— del sauvignon en Chile, comenzaron a trabajar con los primeros clones importados de sauvignon blanc de verdad, el legítimo. Y los resultados de inmediato pusieron las cosas en perspectiva. Mientras que el sauvignonasse tenía ese toque a cebolla —o a “ala”

como muchas narices lo definieron—, los primeros sauvignon clonales de Casablanca olían a frutas y a flores. Nunca usaste desodorante y, de pronto, te das cuenta de que estabas cometiendo un error, explicado en términos simples. La historia viró por completo y el sauvignon blanc empezó a atraer la atención de expertos internacionales. Entre ellos, la de un joven Joshua Greene, el influyente crítico neoyorquino que fue de los primeros en tomar a los vinos chilenos de forma seria. Greene proclamó que el sauvignon blanc de Casablanca podía ser tan bueno como el de Nueva Zelanda, lo que fue una afirmación temeraria, pero que terminó siendo cierta. Hoy, el segmento “sauvignon chileno costero” se asocia a la costa pacífica y es una de las mejores relaciones precio-calidad que el vino sudamericano ofrece al mundo.

En un comienzo, el sauvignon blanc chileno (tal como en un comienzo también lo fue el neozelandés) destacaba por su nariz. Aromas exuberantes a flores, frutas y hierbas. Todo era nariz, lo que importaba eran los aromas y eso era lo que seducía y lo que vendía. Sin embargo, y ya con el pasar de las déca-

das, comenzó a cundir la idea de que el sauvignon chileno no tenía por qué ser un perfume, que el vino es para beberlo y que, por lo tanto, había que mejorar la boca. Y de eso es de lo que hablamos con

Teresita Ovalle, enóloga de Santa Rita y responsable de Floresta, un sauvignon delicioso, costero, del Valle de Leyda, que ella obtiene de una ladera muy empinada —“no puedo ni subir en mi camioneta de lo empinada que es”, dice— y que cosecha muy tarde, tratando de escapar de los aromas herbales y darle mayor madurez, y también más boca. Darle más boca significa que lo que quiere es desmarcarse de esos sauvignon aromáticos, pero demasiado ligeros, los típicos blancos para el aperitivo, pero que se llevan a la mesa y hasta el más escuálido de los camarones los hace desaparecer. Hoy, los productores más importantes de sauvignon chileno están en esa lucha: darle boca al sauvignon, llevarlo a la mesa y que se la pueda con cebiches, mariscos y lo que sea que la imaginación les permita. A Rafael Urrejola, el enólogo de Undurraga y autor de dos sauvignon deliciosos bajo la línea T. H. (uno del Valle de Leyda y otro del Valle de Limarí), cuando le pregunto cuál de los dos tiene más boca, duda en responder. Su respuesta es finalmente que es por eso que eligió esos lugares, por eso también es que los cosecha tarde y que extrae todo lo que puede de esas uvas: busca succulencia, voluptuosidad, y ya casi nada importa que la nariz no tenga la exuberancia de antaño. Los tiempos cambian y el sauvignon deja de ser un perfume.