

RETRATOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ
 AGRADECIMIENTO: RESTAURANTE CARRER NOU @CARRERNOU



ANDREA CALDERÓN
VIÑA SAN PEDRO

Andrea acaba de ser nombrada la responsable de la línea 1865, una de las marcas clave en la gigante San Pedro, todo un desafío para esta enóloga, egresada de la Universidad Católica y que ya ha trabajado en viñas como Veramonte; Flowers, en Sonoma, California; y Montes, en el Valle de Apalta, en Colchagua. Si tuviera que elegir una variedad, ella iría por el chardonnay. "Es muy versátil en términos de estilo. Dependiendo del suelo y el clima donde está plantada, se expresa de diferentes formas, al igual que permite utilizar distintas técnicas en su vinificación", dice. Y, aunque nunca ha trabajado con chardonnay de Malleco, le pica la curiosidad tener la oportunidad de echarles mano a los de esa zona. Fuera del país, su curiosidad la ha llevado al Penedés, en Cataluña, donde quedó prendada de las tradiciones y de los espumantes que allí se producen. "Me encantó el lugar, los paisajes, las bodegas antiguas construidas bajo tierra, la producción de espumantes bajo método tradicional, guardados por muchos años", recuerda Andrea, quien además se muestra entusiasmada por el momento que vive el vino chileno. "En la última década se han visto grandes avances en la identidad del país. Salimos un poco de lo clásico para explorar otras variedades. Además, hoy se ven vinos de distintos valles, una viticultura más 'extrema', de norte a sur, y de cordillera a mar".

ROSARIO FILLOL
VIÑEDOS DE ALCOHUAZ

Por estos días, Rosario Fillol vive en las alturas de Alcohua, en medio de las montañas del Valle del Elqui. Allí es la mano derecha del enólogo Marcelo Retamal en Viñedos de Alcohua, un proyecto que ha sido toda una revelación en la escena chilena y que ha puesto el concepto de vinos de altura sobre la mesa de discusión. Rosario declara que el interés por el vino, por beberlo, lo tiene desde que recuerda, pero cuando se trató de escoger una profesión, a ella le gustaba la química. "Pero conocí la enología gracias a la hermana de una amiga. Ahí me di cuenta de que sería la forma más práctica y entretenida de ejercer lo que me gustaba", dice. De su profesión le gusta la posibilidad de trabajar al aire libre, viajar, hacer y probar vinos, y conocer gente. "Lo más difícil es lograr construir un camino dentro de este mundo que históricamente ha sido masculino", afirma. Dentro de sus planes, aparte de seguir probando vinos del Piemonte, en Italia, su zona del mundo preferida, está ensayar con el pinot. "Creo que es una cepa muy delicada y desafiante de trabajar, además que me gusta beberla. En Chile, aunque Biobío y Malleco tienen lo suyo, me gusta cómo se da en Talinay. Lo ideal sería encontrar otra joyita de clima frío con suelos calcáreos", afirma.



"Lo más difícil es lograr construir un camino dentro de este mundo que históricamente ha sido masculino".

SANTIAGO IZCUE
VIÑA MONTES

Cuando Santiago entró a estudiar agronomía en la Universidad Católica, no tenía un interés especial por el vino. Sin embargo, en el camino, las cosas cambiaron. "Fue en una clase con Felipe de Solminihac (dueño de Viña Aquitania) que me di cuenta de todo lo que hay detrás de una botella, una mezcla entre ciencia, arte y perseverancia. Vi en el vino un desafío entretenido y entendí el potencial que tenía Chile, así es que me dieron muchas ganas de formar parte de esto", cuenta Santiago, quien hoy es miembro del equipo enológico de la viña Montes, bajo las órdenes de Aurelio Montes que, como De Solminihac, es también una pieza fundamental para armar el puzzle del desarrollo reciente del vino chileno. Santiago se declara fan del carmenere, una variedad que, según él, nos representa en el mundo. "Nos entrega vinos maduros con notas especiadas, tintos jóvenes y también grandes vinos ícono. Es el cepaje que creo ha entrado en los grupos más jóvenes, porque es la perfecta puerta para los que quieren conocer el mundo del vino", dice Santiago, aunque también muestra su entusiasmo por otras cepas como la touriga nacional de Portugal o el albariño de Galicia, cepas que ha probado en algunos de sus viajes. Volviendo a Chile, le entusiasma lo que se ha logrado con el carignan o el cinsault. "Cepas de un gran potencial", afirma.



ENÓLOGAS Y ENÓLOGOS
 CHILENOS SUB 35:

EL FUTURO DEL VINO EN CHILE

En Revista Wikén seleccionamos a diez jóvenes promesas, que son parte de la nueva generación que se apronta a tomar las riendas del vino en nuestro país. Atención con ellas y con ellos, que en el futuro van a dar mucho de qué hablar. **POR** *Patricio Tapia*

ESTÁN ENTRE LOS VEINTITANTOS Y TREINTA Y POCOS, algunos son la mano derecha del enólogo jefe, mientras que otras acaban de ponerse al frente de una de las líneas de la viña. Aún no están bajo las luces, no firman la etiqueta de sus creaciones ni son la cara de la empresa, pero para eso falta poco. Se trata de la nueva generación de enólogas y enólogos chilenos que se ha formado bajo un panorama muy distinto al de la anterior, una nueva mirada que ya no siente que un vino debe tener ni excesos de madera ni de madurez para brillar, sino que un fuerte sentido de lugar; una generación que ha tenido la oportunidad de viajar, de probar y de llevar esa experiencia de vuelta a su trabajo en Chile. Esta es nuestra selección y, claro, nuestra apuesta.

ISABEL MITARAKIS CONCHA Y TORO

Desde muy pequeña, Isabel ha estado en contacto con el vino. Su familia, por el lado materno, es parte de la sociedad de Concha y Toro, así es que el tema no le ha sido nunca ajeno. Su idea, sin embargo, era dedicarse a la agronomía. Pero fue el ya fallecido José Guillisasti, hermano de su madre, quien le aconsejó otro camino. "Para ser viticultora, me dijo, necesitas saber primero cómo se hace el vino, así vas a entender todo el proceso. No es lo mismo producir uva de mesa que hacer un vino. Con esa frase marcó mi vida y mi profesión", recuerda Isabel, quien, hasta hace poco, era parte del equipo liderado por Enrique Tirado en Don Melchor. Hoy es la enóloga de Gravas, una de las líneas top de Concha y Toro. A pesar de haber visitado y hecho vinos por el mundo, a ella le gusta la idea de hacer vinos en el país. "Me gusta Chile, su territorio, su carácter andino marcado por la cordillera de los Andes, la costa fría del océano Pacífico y la diversidad de suelos. Me encanta la libertad que tenemos para seguir descubriendo diferentes orígenes y suelos que nos permiten buscarles nuevos hogares a las diferentes variedades que existen en el mundo", afirma con entusiasmo.



"Me encanta la libertad que tenemos para seguir descubriendo diferentes orígenes y suelos que nos permiten buscarles nuevos hogares a las diferentes variedades que existen en el mundo".

TOMÁS MUÑOZ VIÑA ERRÁZURIZ

Aparte de todas las responsabilidades que tiene un enólogo, sobre todo a nivel técnico y también a nivel comercial, Tomás siente que uno de los desafíos más importantes hoy de su trabajo es la comunicación. "Trabajamos con un producto que la gente siente que debe tener cierto nivel de conocimiento para poder disfrutarlo. Nuestra responsabilidad en esto es acercar el vino a las personas, hacer más amigable la teoría", explica. Tomás ha tenido la oportunidad de trabajar en vendimias en el Nuevo Mundo; en California y en Nueva Zelanda, principalmente. En California, además de trabajar, también pudo hacer algo de turismo enológico. "Me gustó mucho la prolijidad de los viñedos y lo bien que construyeron el relato turístico, y cómo aprovecharon sus oportunidades para levantar el nombre del valle y sus cualidades", recuerda este egresado de la Universidad Católica que, alguna vez, pensó en especializarse en Gestión Ambiental, pero que descubrió en el vino una forma de percibir con los sentidos sus estudios teóricos de química. "Lo mejor de ser enólogo es tener la posibilidad de participar del trabajo de tanta gente, desde los viñedos a la bodega. Y ver cómo ese esfuerzo se refleja en un producto que todos podemos disfrutar".



TERESITA OVALLE VIÑA SANTA RITA

"Me encanta el cabernet sauvignon. Creo que es un rey que nunca ha sido destronado", dice Teresita Ovalle, hoy la mano derecha del enólogo Sebastián Labbé en Santa Rita, una viña que, desde Alto Jahuel, en el Valle del Maipo, es responsable de algunos de los mejores cabernet chilenos, lo que no es poco. Teresita ha tenido la oportunidad de trabajar con el cabernet no solo en Chile, sino que en la cuna de la variedad en el mundo: Burdeos. En 2018 hizo una pasantía en Château Lafite, uno de los iconos de la variedad en el universo del vino, y eso le dio distancia para apreciar lo que había en Chile. "El cabernet chileno, especialmente del Valle del Maipo, ha llevado a nuestro país a conocerse en el mundo entero y ha sido una prueba de que podemos producir vinos con sentido de origen y de muy buena calidad", asegura Teresita. Y, en la misma dirección, cree que uno de los avances más importantes en el vino chileno es su especificidad varietal de acuerdo al lugar en donde se cultivan las uvas. "Hace diez años había sauvignon en el Maipo o chardonnay en Colchagua. Hoy, gracias a la experiencia del pasado, se está entendiendo cuál es el mejor lugar para cada variedad y así obtener el máximo potencial de cada uva", asegura.

FRANCISCA PALACIOS VIÑA ODFJELL

Para Francisca Palacios, de Viña Odfjell, uno de los principales desafíos del vino chileno es adaptarse al escenario que hoy impone el cambio climático y todo lo que eso implica en la producción de vinos. Bajo la guía del enólogo titular de Odfjell, Arnaud Hereu, Francisca ha aprendido que cada vez es más difícil predecir las condiciones climáticas año a año, las sequías, los calores, las lluvias en verano. Una de las llaves es la viticultura biodinámica, que se practica activamente en esta viña del Valle del Maipo. "La biodinámica me ha mostrado que es uno de los caminos a seguir para enfrentar esta problemática, teniendo viñedos más resilientes y aprovechando al máximo los recursos que tenemos, pero de una manera sustentable. La idea es practicar una agricultura regenerativa y no destructiva", dice esta egresada de enología de la Universidad de Chile que también se declara una admiradora de los vinos argentinos y, en especial, los que se producen a los pies de la cordillera de los Andes, en el Valle de Uco. "Un lugar con paisajes hermosos, y con suelos y clima que han hecho de Mendoza una zona vitivinícola mucho más interesante, con vinos más vivos y minerales".



JOSÉ MANUEL PERALTA VIÑA AQUITANIA



Incluso antes de dedicarse al vino, incluso antes de siquiera probarlo, José Manuel sentía una especial fascinación por esta bebida, pero sobre todo por lo que la rodeaba. "Desde pequeño me hipnotizaba ver los viñedos por la ventana, mientras viajaba en auto. Me encantaba el orden en que se desplegaban las hileras por las lomas de los cerros y los distintos colores que iban tomando los campos con el correr del año. Las casas patronales y las bodegas modernas", recuerda este enólogo que hoy es la mano derecha de Felipe de Solminihac en Viña Aquitania, uno de los últimos bastiones de la viticultura de Macul, ante la presión inmobiliaria. Ese lugar histórico para el cabernet sauvignon en Sudamérica es el lugar en el que José Manuel se siente más cómodo. "El cabernet es la tradición, la grandeza y la elegancia de los grandes vinos tintos. En Chile eso se representa en el Valle del Maipo y, para ser más específicos, en la zona del Alto Maipo", agrega. Pero no solo Macul le interesa. El vino que más lo ha marcado ha sido Memorias, de la viña El Principal, en Pirque, una de las mayores alturas en el Valle del Maipo. "Recuerdo haberlo probado junto al papá de mi polola y pensar: Qué vino más bien hecho. Pulero, potente y equilibrado".

"Pienso que el cabernet es la tradición, la grandeza y la elegancia de los grandes vinos tintos. En Chile eso se representa en el Valle del Maipo, en la zona del Alto Maipo".



NICOLÁS PÉREZ VIÑA DE MARTINO

La primera vez que Nicolás sintió atracción por el mundo del vino fue a los 13 años, en Puerto Natales, en el restaurante de su hermano. Le llamó la atención la cantidad de vinos y las diferentes etiquetas. Y ahí, curioso como es, comenzó a investigar. “Y mientras más investigaba, más me encantaba. De hecho, aún recuerdo las etiquetas que tenía mi hermano a la venta en ese restaurante”, dice Nicolás, hoy a cargo de los vinos de la viña de Martino, junto a Marco de Martino, socio en esa bodega y en la importadora Vigneron, que trae grandes tintos y blancos del mundo. Algo de esa influencia debe haber en Nicolás, quien asegura que la primera vez que un vino le emocionó realmente fue cuando probó un Valbuena 5 de la bodega Vega Sicilia, en la ribera del Duero, en España. “Eso me hizo pensar en que quería hacer vinos que generaran algo en la gente, algo más allá de la mera definición como ricos como buenos vinos”. Para Nicolás, el momento por el que hoy pasa el vino chileno tiene un desafío importante. “Los esfuerzos por explorar geográficamente nuestro país debiesen ser transferidos a la profundización y entendimiento de las zonas: no podemos caer en creer que por no usar barricas nuevas y no tener una uva sobremadura vamos a tener una buena expresión de un lugar”.



CARLOS ROJAS VIÑA MATETIC

Carlos trabaja en la costa. Junto a Julio Bastías, el enólogo jefe de Viña Matetic, se encarga de darle sentido a la zona de El Rosario, a medio camino entre Casablanca y San Antonio, pero siempre mirando al Pacífico, uno de los epicentros de la revolución del vino en Chile. Carlos no fue parte de esa revolución, pero sí le ha seguido la huella. “Hace alrededor de una década comenzó (o empezó a ser visible) una especie de revolución, contestando a la tendencia de los 2000, esos vinos sobremaduros y de mucha extracción. Entonces se encontró un lugar para las uvas patrimoniales, la altura de la cordillera y el frío de la costa, buscando vinos frescos, más bebibles y con identidad”, asegura este enólogo, egresado de la Universidad de Chile y que ha trabajado en Santa Carolina, Aquitania y hoy en Matetic. Una de las claves para esta revolución, apunta Carlos, han sido las ganas de probar cosas nuevas, vinos del mundo. “Creo que a los enólogos les ha hecho muy bien el probar vinos de afuera e incorporar sus técnicas y materiales de vinificación, fusionando tradición con innovación, generando una tercera dimensión enológica”, agrega, resumiendo un punto clave que hoy rige a su generación, esa curiosidad por probar lo que hacen los demás. “Eso, hace diez años, no existía”.

“Creo que a los enólogos les ha hecho muy bien el probar vinos de afuera e incorporar sus técnicas y materiales de vinificación, fusionando tradición con innovación, generando una tercera dimensión enológica”, dice Carlos Rojas.