

Los mejores Chardonnay de Chile

Patricio Tapia. En degustación con César Fredes



El Chardonnay ha dejado de ser lo que fue. Antes que responder a los malabarismos enológicos, hoy parece centrarse en su origen. Esta nueva degustación para Epicuro, por lo mismo, no sólo ha sido auspiciosa, sino que también muy entretenida.

Hasta que el Sauvignon Blanc comenzó a sorprendernos, hacia fines de los años 90, el Chardonnay chileno vivió de la gloria de ser el único blanco “moderno” –así, entre comillas– en la escena local. El Sauvignon apareció entonces con sus aromas cítricos, con su pureza de fruta, con ese frescor y, en algunos contados casos, con esas notas minerales que provocaron aplausos. Era una nueva mirada a los blancos chilenos, el descubrimiento de un estilo y, por cierto, de lo mucho que se podía lograr en zonas frías de Chile. Si es que hay que buscar una razón por la cual fijarse en Casablanca o San Antonio, ésa es el Sauvignon Blanc, la justificación final de los esfuerzos. El Sauvignon fue la prueba de que sí se podían producir vinos de clase mundial en lugares en donde nunca antes –antes de 1982, fecha en que se plantó Casablanca– se había pensando en la viticultura.

Pero hasta que el Sauvignon irrumpiera, lo que teníamos era Chardonnay. ¿Cómo eran? Con la distancia que nos da el tiempo, podemos decir ahora que se trataba de blancos ingenuos, Chardonnay que abusaban de la madera, que estaban plagados

de aromas a fermentación maloláctica, es decir, todas notas que se conseguían en la bodega antes que el viñedo; vinos diseñados bajo techo.

Quizás en alguna locura de las que se nos ocurren en Epicuro volvamos a probar esos Chardonnay de los 90 para ver cómo han evolucionado, cómo han logrado responder a las promesas que en ese tiempo se nos hicieron: son vinos para esperar. Por el momento, una pequeña reflexión: si bien es cierto que esos primeros blancos ambiciosos que se produjeron en Chile desde zonas frías –especialmente Casablanca– eran más bien vinos que reflejaban un concepto enológico antes que vitícola, lo claro es que fueron hechos pensando especialmente en el mercado, y quizás específicamente en el mercado norteamericano, una copia del cliché del Chardonnay californiano con mucha madera, con muchos sabores y aromas lácticos, vinos pesados, voluptuosos.

Desde mi punto de vista, la situación comenzó a cambiar con la llegada de Sol de Sol, cuya primera cosecha del año 2000 vino a darle un vuelco a lo que por entonces entendíamos por

la cepa. Se trataba de un blanco distinto, por su origen y por lo que entregaba. Y aunque también la madera parecía nublar en algo su carácter, lo que estaba detrás, esa inusitada mineralidad, esa fuerza frutal, era algo que yo no había probado. En la edición número 3 de Epicuro hicimos un reporte sobre Sol de Sol e incluimos una cata vertical de todas sus cosechas. Fue precisamente ese primer año el que más nos sorprendió por la complejidad que le ha dado el tiempo. Una prueba más no sólo de su carácter, sino que especialmente de lo que estaba proponiendo: un Chardonnay para proyectarlo.

La llegada del nuevo milenio coincide con una nueva mirada que incluye, entre sus argumentos más frecuentes, el discurso sobre el respeto al origen, sobre la intención de obtener vinos con un mayor sentido de lugar, blancos más centrados en el viñedo que en la bodega; asistimos así a un cambio en la mirada. Los nuevos gustos imponen un menor uso de la madera nueva, una disminución de la influencia de la fermentación maloláctica. El tránsito entre la teoría y la práctica sería, sin embargo, lento. Los primeros ejemplos de Chardon-

may de Casablanca y San Antonio (hablo de los ejemplos ambiciosos, en donde las cartas más altas estaban sobre la mesa) pecaban y aún pecan de los problemas del pasado. Nos hemos dado cuenta en esta degustación de que aún la madera –impresionar con barricas antes que con fruta– es un tema no del todo resuelto.

La llegada de Limarí, como una nueva fuente de grandes Chardonnay, es hoy un tema fundamental cuando se analiza a la cepa en Chile. Limarí, con su influencia marina, pero sobre todo con sus suelos calcáreos, le han otorgado una nueva dimensión a la variedad, y así lo demuestran nuestros favoritos en esta cata. Varios de ellos provienen de esa región del norte. Pero aún creemos que falta algo de sintonía fina. Limarí

es todavía una región nueva, donde falta mucho por descubrir. Los ejemplos que catamos nos entusiasman, por cierto, pero es bueno tener cautela. Y la cautela –teñida de un aterrizado optimismo– nos permite decir que allí el Chardonnay puede ofrecer –y a veces ofrece– una nueva cara.

Lo mismo sucede con San Antonio. Echen un vistazo a nuestro ranking y se darán cuenta de que varios Chardonnay, entre los primeros lugares, vienen de esa zona, algo más al sur de Casablanca, y definitivamente más cerca del mar. Quizás San Antonio muestra más potencial con el Sauvignon Blanc, pero el Chardonnay también parece tener algo que decir.

Sin embargo, sumando y restando, Sol de Sol gana. Felipe

de Solminihac, su enólogo, lleva ya casi una década vinificando las uvas de Traiguén y, con el tiempo, ha ido modificando su estilo o, mejor, ha ido desnudando a la fruta, dejando en evidencia su carácter sureño. No hemos probado mejor Sol de Sol que el de la cosecha 2007, un vino que deja de lado la barrica, que no abusa de la maloláctica, que sólo entrega lo que tiene.

Los invitamos a probar estos vinos para darse cuenta de lo mucho que ha evolucionado el Chardonnay en Chile. Desde la redacción de Epicuro, brindamos por ello.



 **94**
puntos

Aquitania
Sol de Sol
Traiguén

La última versión de Sol de Sol puede perfectamente catalogarse como una de las más brillantes. Desde que en 2000 este vino irrumpió en la escena local, redefiniendo lo que hasta ese momento era el Chardonnay chileno, Sol de Sol ha puesto la vara alta, ha sido la medida para los demás. Esta cosecha muestra su fruta blanca y fresca, llena de profundidad, unida a notas minerales que se sienten mucho más presentes al retroceder la madera. Se trata del año en donde el tostado se percibe con mucho menor evidencia. Y luego la sensación refrescante de esa acidez sureña que delinea a este vino, como si fuera una suerte de marco. Un vino definitivo que necesita de al menos unos 4 años para comenzar a mostrar su complejidad y fineza.

 **93**
puntos

Maycas
Quebrada
Seca 2007
Limarí

Desde el viñedo Quebrada Seca, uno de los más cercanos al mar en Limarí (y por lo tanto, uno de los más fríos) este vino ofrece una fuerza impresionante. Hoy la madera es un jugador importante con sus aromas tostados, pero tras ellos está la potencia del lugar, los tonos minerales, como si se tratara de cal, esa austeridad imponente y los aromas a frutas confitadas aportando dulzor. Y luego la acidez firme, que le da todo el frescor a este vino. Si el Reserva Especial ya nos había impresionado, este nuevo Quebrada Seca lo hace aún más. Otro Chardonnay para la guarda.

 **92**
puntos

Viña Leyda
Lot 5 2008
Leyda

Una selección de lo mejor de lo mejor en Chardonnay de Viña Leyda, la pionera del Valle de San Antonio, este Lot 5 tradicionalmente ha sido un vino amplio, voluptuoso, pero también con todo el nervio que le da la influencia del mar. Esta nueva versión hoy, al menos en la nariz, parece floral y casi delicada. La boca es cálida, la presencia del alcohol se siente, pero la fuerza de los sabores a frutas maduras es tal que se logra un buen equilibrio. A esa balance ayuda también una muy buena acidez, chispeante entre el dulzor de los sabores. Otro vino goloso, como es costumbre en Lot 5.

