

10 Carmenère escogidos

Viernes, 12 de Septiembre de 2014 - Id nota:299001

Medio : Que Pasa
Sección : Especial
Valor publicitario estimado : \$10769760.-
Página : 104-105-106-107
Tamaño : 80 x 27

[Ver en formato web](#)

10 CARMENÈRE ESCOGIDOS

Casi dos décadas han pasado desde que el carmenère fuera descubierto en Chile, luego de que se pensaba desaparecido. Hoy, este cepaje goza de buena salud y sigue conquistando paladares en todo el mundo. Aquí una selección de sus mejores representantes.

[Por Alejandro Jiménez Susarte]

Acaban de celebrarse dos décadas del descubrimiento del carmenère, cepaje considerado emblemático del Chile vitivinícola. La conmemoración se llevó a cabo en la Viña Carmen, en Alto Jahuel, donde un monolito recuerda este hecho protagonizado por el ampelógrafo francés Jean Michel Boursiquot, el enólogo de Viña Carmen en aquella época, Álvaro Espinoza, y el académico de la Escuela de Agronomía de la Universidad Católica Philippo Pszczólkowski.

El descubrimiento representó una sorpresa interesante, pero su divulgación llenó de dudas a la industria. Durante años, los mercados internacionales habían valorado al llamado "merlot chileno". Y ahora había que sincerarse y decir que se trataba de carmenère, un perdido cepaje originario de Burdeos, que había desaparecido debido a la filoxera, la plaga que afectó a las vides europeas a finales del

siglo XIX, siendo los cultivos franceses los más afectados. Así, los primeros pasos del carmenère, en su resucitación, no fueron tan fáciles como se cree.

La ley tampoco reconocía entonces al carmenère, por lo que no se podía colocar el nombre en la etiqueta. Tal vez fuera uno de los motivos para que la Viña Carmen etiquetara su primer carmenère como Grande Vidure, un sinónimo del cepaje. Una anécdota: el primer carmenère etiquetado como tal por Viña De Martino fue confiscado por el Servicio Agrícola y Ganadero.

En cualquier caso, y más allá de las anécdotas, el carmenère a los 20 años es hoy un muchacho que camina con buena salud, que ha descubierto sus terruños más adecuados, que participa de muchos vinos ícono y que cada día ofrece nuevos y variados estilos para seguir conquistando a bebedores de Chile y del mundo.



• El número 1

Carmin de Peumo Viña Concha y Toro

> 100.000 en ventas

Por varios años, ha sido el más premiado de los carmenère chilenos. Producto de la mano y mente del enólogo Ignacio Recabarren, ha obtenido sobre 95 puntos en rankings de revistas como *Wine Spectator*, *Wine & Spirits* y *The Wine Advocate* de Robert Parker. Tiene 90 % del cepaje de Peumo, en Cachapoal, y 10 % de otras cepas tintas de Pirque (cabernet sauvignon y cabernet franc), una combinación típica en la mayoría de los carmenère chilenos. Es un vino complejo, de múltiples capas de aromas, concentrado. Se considera un estilo del ensamblaje del nuevo Burdeos.



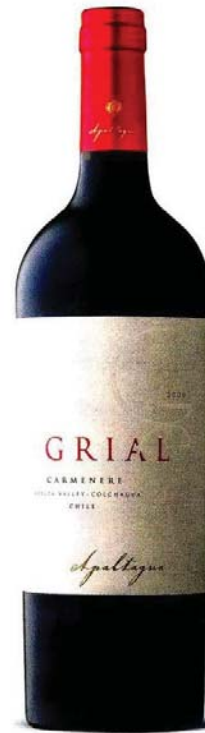
• El nuevo estilo
Carmenère Tributo
Viña Caliterra
\$ 9.000 en tiendas.

Este vino representa un interesante nuevo estilo, responsabilidad del enólogo Rodrigo Zamorano. Es 98 % carmenère con un 1% de malbec y otro 1% de petit verdot, y proviene del valle de Colchagua. Posee una gran intensidad en nariz con aromas a frutas negras en un fondo de pimienta, clavo de olor, pimienta morrón asado y estragón. En el paladar se despliegan taninos suaves y delicados. De acidez vibrante y gran volumen, es un vino que ha sido sucesivamente premiado en sus últimas versiones.



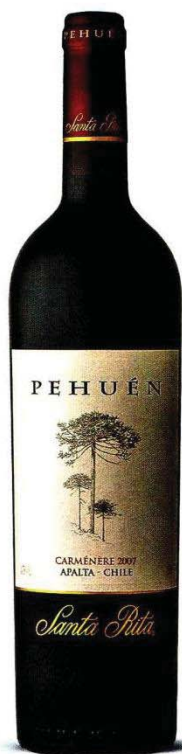
• Desde Aconcagua con cariño
Kai
Viña Errázuriz
\$ 120.000 en tiendas.

El carmenère más importante de Viña Errázuriz proviene del valle del Aconcagua, de viñedos que fueron plantados a principios de los años noventa. En su versión 2012, según anota su enólogo, Francisco Baettig, muestra un perfil especializado dominado por la pimienta negra, junto con delicadas notas de páprika y sutiles toques florales, enmarcados por notas a chocolate amargo y especias dulces, aportadas por su envejecimiento en barrica. Además, es un vino de textura suave y firme, con taninos sedosos y acidez presente. Un vino para guardar unos años.



• El santo de Apalta
Grial
Viña Apaltagua
\$ 45.000 en tiendas.

Este carmenère del valle de Apalta, en Colchagua, del enólogo Benjamín Mei y con la asesoría de Álvaro Espinoza, es un vino de color rojo rubí de gran intensidad y brillo. Se destaca por su estilo moderno, con notas a ciruela y moras silvestres, las que combinan de forma elegante con las notas a tostados y minerales. En boca es un vino apetitoso, fino y cautivante. Una nueva muestra de que el valle de Apalta es uno de los grandes baluartes para el cepaje emblema de Chile.



• **Pura elegancia**
Pehuén
Viña Santa Rita

\$ 45.000 en tiendas.

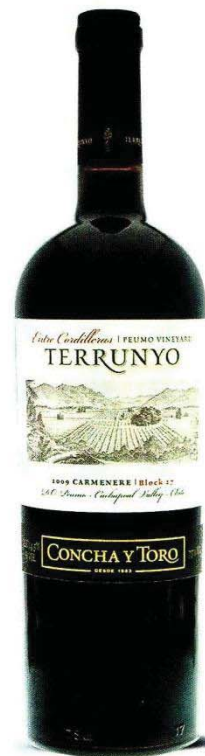
La Viña Santa Rita tiene diversos vinos en los que el carmenère tiene algún grado de participación. Hace un tiempo, creó un representante de alta gama o icono, que proviene del valle de Apalta, en Colchagua, una zona que se ha mostrado muy favorable al desarrollo de este cepaje. Este vino, elaborado por el enólogo Andrés Ilabaca, es profundo, de frutas negras maduras más los toques clásicos especiados y con un fondo propio de madera muy fina. Un vino elegante, amable, de rica acidez, lo que permite que se prolongue en su final.



• **El popular**
Doña Dominga Carmenère
Viña Casa Silva

\$ 3.000 en tiendas.

Este es seguramente uno de los carmenère que presenta mejor relación precio - calidad. Se trata de un ejemplo de simpleza que a la vez satisface al gusto más popular de los consumidores de este cepaje. Además, por años ha mantenido su estilo frutal, especiado y tostado, que se despliega amplio en boca, con un guiño dulce y sedoso. Después de su precio, su principal característica es la versatilidad. Proviene del valle de Colchagua.



• **El hermano mayor**
Terrunyo
Viña Concha y Toro

\$ 20.000 en tiendas.

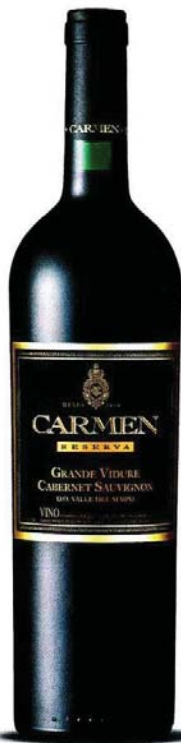
Se podría decir que es el hermano menor de Carmín de Peumo, pero en verdad es su hermano mayor porque nació antes y porque está en el origen de aquel vino. Proviene de Peumo, del Cachapoal, y tiene un aporte de un 15 % de cabernet sauvignon. Es un vino de gran estructura con frutos rojos maduros, cerezas negras y un fondo especiado, con taninos dulces y matices a grafito. Una boca amable con un toque mineral muy particular, que lo convierte en un vino delicado y poderoso a la vez.



• **Primus inter pares**
Carmenère Legado
Viña De Martino

8.000 en tiendas.

Oficialmente esta fue la viña que primero etiquetó una botella con la palabra carmenère en 1996. Durante estos casi 20 años, ha mantenido su elaboración, aunque ha variado los estilos, desde el moderado alcohol de principios de los 90, pasando por la mayor extracción en la década siguiente, hasta un retorno al estilo de sus inicios, de la mano del enólogo Marcelo Retamal. Proviene del valle del Maipo, en su parte central, donde el cepaje también ha tenido una buena adaptación.



• **El descubrimiento**
Grande Vidure Reserva
Viña Carmen

6.000 en tiendas.

El origen del carmenère como descubrimiento se llevó a cabo en la viña de Alto Jahuel. Como se sabe, el primer vino del cepaje no fue rotulado como carmenère sino como Grande Vidure, un sinónimo, debido a que la mezcla del nombre de la viña y el cepaje sonaba extraño. Así que el Grande Vidure quedó así hasta hoy, donde se puede encontrar en el portafolio de Carmen, en mezcla con cabernet sauvignon. Un vino con historia y que mantiene su estilo profundo, intenso y amable.



• **Gracias por el Maule**
Andes CAI
Viña Terranoble

17.000 en tiendas.

Esta viña ha sido una de las pioneras del cepaje en el valle del Maule, y su Gran Reserva es uno de los clásicos. Hace algunos años, creó dos nuevos vinos con la variedad: Andes CAI y Costa CA2, en los que diferenció dos franjas del mismo valle, pero esta vez de Colchagua, producto de la nueva distinción que la ley hace en la materia. Por cierto, en un mismo valle, la costa y la cordillera de los Andes tienen condiciones muy diferentes y producen dos carmenère de distintos estilos.