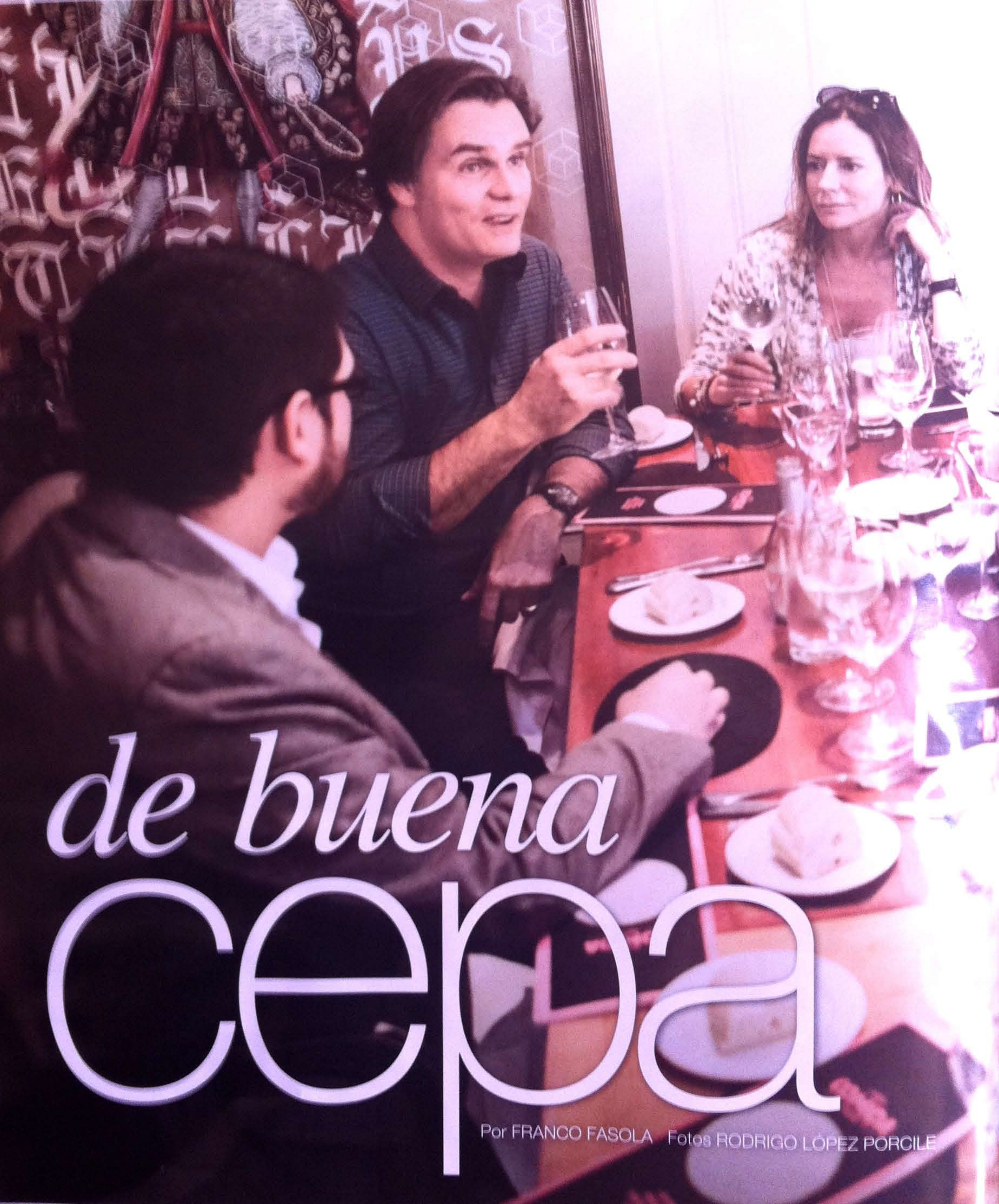




de buena cepa

Por FRANCO FASOLA Fotos RODRIGO LÓPEZ PORCILE

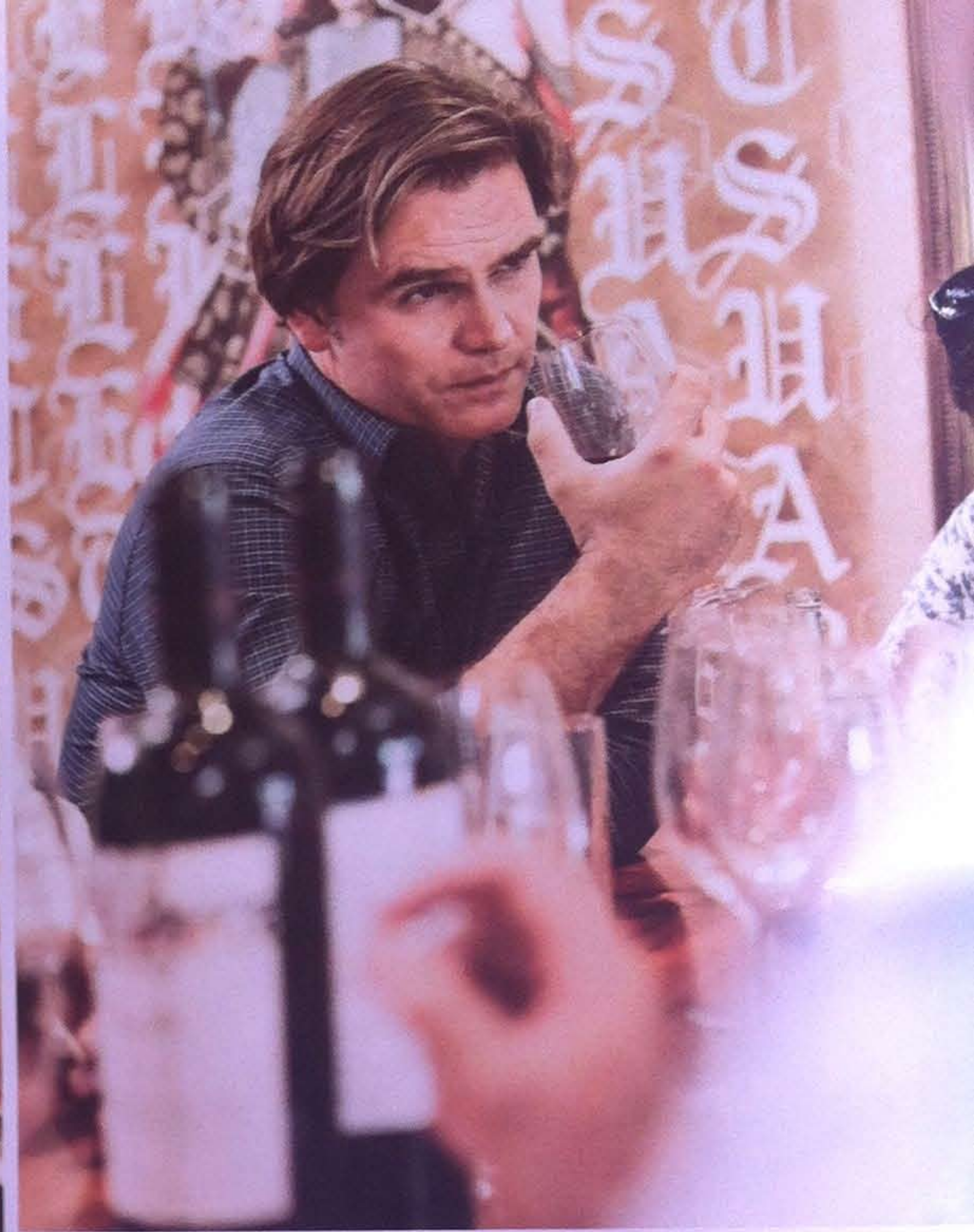


Entre puros entendidos, una copa cobra otra dimensión. Lucía Santa Cruz, Kathy Salosny, Rafael Guilisasti y Amaro Gómez-Pablos cataron una nueva joya de los enólogos y de *salud en salud*, soltaron la lengua.

La cita es en el restorán *Cuerovaca* de Vitacura y los comensales aparecen con cuentagotas. Amaro Gómez-Pablos, puntual, como si tuviera que presentar el noticiario. En la mesa lo espera Rafael Prieto, director de *Top Winemakers*, creador de esta inédita iniciativa donde enólogos y enólogas de diez viñas aportaron lo mejor de su terruño para crear un vino-concepto: las mujeres, uno "seductor"; los hombres, uno con "tensión".

La mesa se prepara mientras Kathy Salosny estaciona su bicicleta, seguida del empresario Rafael Guilisasti, vicepresidente de Concha y Toro, y la académica Lucía Santa Cruz, que llega corriendo desde la Universidad Adolfo Ibáñez, donde es decana de la Facultad de Artes Liberales.

Prieto explica el experimento que están a punto de probar: "Son dos vinos bastante distintos. Se llaman 5x20 porque son cinco enólogas que hicieron uno y cada una aportó con un 20 por ciento de la mezcla final. Lo mismo,



los hombres. Son diez viñas distintas, de alguna manera tratamos de ver cómo la competencia trabaja junta. La particularidad es que es un proyecto que no existe en otro lado, son sólo 4.500 botellas. En las mujeres participaron las viñas Santa Rita, Altair, Vistamar, Haras de Pirque y Costa Blanca. Por los hombres, Tabalí, Errázuriz, Undurraga, De Martino y Laberinto. Ellas ocuparon como base el *Cabernet Sauvignon*. Ellos, el *Syrah*".

"Lo que se hizo con este vino fue darle un concepto... las mujeres querían uno elegante y los hombres, como son más cachetones, preguntaron "¿qué cepa tiene problemas?". El *Syrah*... "¡Hagamos *Syrah*, entonces! ¡Y de clima frío, complejo, con estructura... punzante, fibroso, con capas... Ambos reaccionan distinto con las comidas".

—Kathy Salosny (KS): ¿Cuánto duró el proceso de producción?

—Rafael Prieto (RP): Entre que partimos trabajando hasta tenerlo embotellado, tres meses. Ahora el vino lleva 10 meses y medio en botella.

—Lucía Santa Cruz (LSC): ¿Y no pelearon?

—RP: A la media hora estaban de acuerdo.

—Amaro Gómez-Pablos (AGP): ¿Y qué vino tomaban mientras?

—RP: Jajaja... Las catas son en la mañana, por ley, porque en la tarde cambia el paladar, el estómago.

—AGP: ¿Es cierto que el *Syrah* viene de Persia y es el vino de la Biblia?

—LSC: El nombre viene de Persia.

—Rafael Guilisasti (RG): Geográficamente no hay ninguno genuino, todos son mutaciones. El nombre viene de ahí. Como esos climas eran tan fríos, las parras se tapaban en invierno para que no murieran. En China todavía se ocupa ese sistema.

Amaro hace un paréntesis y recuerda sus años de reportero de guerra. "¿Sabes que en Afganistán producían vino también? A escondidas de los talibanes. No era muy agradable...".

—RP: Los que estamos probando se pensaron gastronómicamente para que no fueran pesados, llenos de madera, con excesos o bajos de acidez. Que no cansen, que no estén llenos de alcohol.

—LSC: Bueno, ésa es una de las críticas a los mostos chilenos: demasiado alcohol.

—RG: Cuando está a mala temperatura, el alcohol se te separa y queda...

—LSC: ¡Chambreado!

—RG: Y les puede pasar a los mejores del mundo. Hoy los tintos de nuestro país tienen



Los hombres, como son más cachetones, preguntaron *¿qué cepa tiene problemas?*. El Syrah... ¡Hagamos esa, entonces!

que servirse casi helados, así se siente menos el alcohol. El problema es que existen desequilibrios. Antes se hacían con menos grados y salían todos rajados porque los taninos eran muy verdes. Y si esperas a que maduren, se te va el agua y te quedas con menos vino. El otro problema surge porque al haber menos agua, hay menos alcohol y salen botellas con mucho contenido de azúcar, porque se deshidratan. Ahora en Francia el proceso es al revés: como no tienen la madurez suficiente, aumentan el grado alcohólico con azúcar. Todos los mediterráneos tienen azúcar añadida.

APARECEN CRUJIENTES LAS PRIETAS, LONGANIZAS, MOLLEJAS, los mos vetados, entrañas, ensaladas y el vino, como por arte de magia, saca su mejor verso para convencer a los catadores. Amaro le mira las "piernas" a su copa y se ríe. *Chin Chin*.

—LSC: El que hicieron las mujeres tiene mejor aroma, más notorio. Con un gusto más complejo, que debe ser por la combinación de distintas cepas, es más suave...

—KS: Lograron la elegancia, aunque a mí me gustan los vinos picantes.

—LSC: Mm, tiene una acidez controlada.

Guilisasti, el más entendido de los catadores, lanza su opinión: "Este vino de las mujeres es para los que venimos de vuelta... es muy bebible".

—RP: Parece italiano.

—RG: Cuando pasaste el ciclo de los grandes vinos, te empiezas a cansar. El que hicieron las mujeres es más...

—AGP: Ligero.

—KS: A mí me gustó más el de los hombres, por su intensidad. El de las mujeres es rico, se acerca a los europeos, aunque muy livianito, casi como un *Pinot Noir*.

—RP: El de los hombres se parece más a los que haces tú.

—KS: Sí y marida mejor con lo que estamos comiendo, con la prieta, con sabores terrosos. Tiene más capas, se puede descubrir en más tiempo.

—AGP: De entrada habría escogido el vino de las mujeres y de fondo el de los hombres. Me gusta la ligereza del primero, coincido con ese aire europeo, es lo que me ocurre con el español, pero me quedo con el de los hombres, por cuerpo y textura. Más pesado, me resulta más atractivo, con más definición.

—RG: El de las mujeres está hecho con *Cabernet*, que es chúcaro... alcanzaron un gran logro...



Macarena Morandé (Costa Blanca), Cecilia Guzmán (Haras de Pirque), Ana María Cumsille (Altair), Cecilia Torres (Santa Rita) e Irene Paiva (Vistamar), hicieron un vino "seductor", estructurado en Cabernet Sauvignon.



Los enólogos Francisco Baetting (Errázuriz), Marcelo Retamal (De Martino), Felipe Muller (Tabali), Rafael Urrejola (Undurraga) y Rafael Tirado (Laberinto), trabajaron con el Syrah para crear un vino con "tensión".

Lucía Santa Cruz: 'El que hicieron las mujeres tiene mejor aroma, más notorio. Con un gusto más complejo, por la combinación de cepas'.

—AGP: No es el mejor símil, pero pareciera que hablaras de gasolina versus diésel. En el de las mujeres existen matices...

—RG: Lamentablemente Amaro coincidió con los estereotipos de género de hoy... (risas).

—LSC: Por haber vivido afuera, me ha costado adaptarme al vino chileno. El de los hombres se nota más alcohólico, aunque tenga la misma graduación.

—RG: Lucía, confundes el alcohol con el peso en la boca...

—LSC: (risas) Según mi marido, que no toma nada, todo esto del vino es un esnobismo.

LA MESA SE DESORDENA Y LA CATA SE CONVIERTE EN UN JUEGO

divertido. Salosny le dice a Guilisasti que ha probado muchos, que viene de vuelta. "Nuestro mercado interno da pocas oportunidades a la diversidad. El 80 por ciento de las experiencias internacionales de viñas chicas se sostienen porque

pueden vender en las mismas bodegas, por turismo o por acceso a las grandes ciudades. Acá todavía se vive de la promoción..."

—LSC: ¡Ya no hay esos descuentos de 40 por ciento en los supermercados!

—RG: En Brasil impresionan las vinotecas.

—RP: El 80 por ciento de los que estamos probando va para allá. La mayor oferta de etiquetas en el mundo está en Londres y Sao Paulo...

—RG: ¡Por eso los brasileños vienen y arrasan con todos los vinos finos!

—AGP: Yo sabía que eran grandes turistas, de buenas propinas, pero no tenía idea de eso.

LLEGAN LOS PLATOS Y GUILISASTI CON AMARO OPTAN POR LA SERVILLETA A LA ITALIANA:

"Este tema de las corbatas es muy grave... uno se compra una elegante y no se pone esta cuestión y la pierdes...", dice Rafael. El vino sigue fluyendo junto con las ganas de filosofar sobre el líquido rojizo. "¡Salud! ¡Salud! ¡Cheers!", dice Amaro.

—RG: El 2010 fue una cosecha interesante, el año del terremoto, ¡se movieron las parras!

—AGP: Podías oler el vino desde la carretera cuando viajamos al sur a hacer la cobertura de la catástrofe.

—RG: Sí, se perdió mucho, fue el mayor siniestro vitivinícola en la historia de los chinos... ¿Se han fijado que en Chile hacemos vinos desde la abundancia y en el Viejo Continente, desde la escasez?

—KS: ¿A qué te refieres?

—RG: En Europa un enólogo tiene 14 hectáreas, nada más... A mí no me gusta ese modelo productivo, pero ellos no tienen más... ¡Acá nos falta profundidad!

A estas alturas, ambos vinos ya mostraron sus cualidades. Los catadores dudan, se rien. "Por suerte no conocí ni a Hitler ni Stalin; ¡capaz que les hubiese hallado el lado bueno! Hoy día, si me preguntas qué es lo que más valoro: *compassion*, esa es mi guía", confiesa Lucía y Amaro concuerda.

Aterrizan los postres y los catadores-comensales piden apagar la grabadora mientras los derechos homosexuales, las cualidades y desventajas de Golborne, Allamand, Velasco, Bachelet, el sistema binominal y el capitalismo se mezclan con las copas vacías. ■