TOP WINEMAKERS: 10 AÑOS EN 10 BOTELLAS

Hace una década a atrás, a Rafael Prieto se le ocurrió una loca idea: reunir a diez enólogos para hacer diez vinos distintos a partir de la misma uva base. ¿El resultado? Un vino llamado Bicentenario, que sirvió como regalo para el presidente Obama en su visita a Chile, el cual marcó el nacimiento de Top Winemakers, un proyecto inédito que busca potenciar la creatividad enológica del país. Después de eso, Prieto siguió experimentando y logró -entre otras muchas cosas- reunir a cien viñas nacionales distintas para desarrollar un Cabernet excepcional denominado 100 Barricas de Chile. *Aquí, los diez mejores* proyectos (y botellas) de sus diez años de innovación viñatera.

Por: Pedro Arraztio

1. BICENTENARIO (2007)

Es el resultado del primer proyecto, que da inicio a Top Winemakers. El desafío era que diez enólogos de diferentes viñas elaboraran cada uno su propio vino a partir de la misma uva recolectada. Para este primer experimento, se decidió que la cepa fuera Cabernet Sauvignon del Alto Maipo. Los diez enólogos tenían la libertad de mezclarla hasta el 30% con otras cepas para que cada botella tuviera un sello propio. El resultado son diez excelente vinos, cada uno con una personalidad y carácter distintos.

2. 5X20 CABERNET SAUVIGNON (2010)

Con 5x20 Top Winemakers comenzó a realizar mesas de trabajo con enólogos chilenos a otra escala. La idea fue reunir a diez destacados enólogos nacionales y separarlos en cinco mujeres y cinco hombres para que ambos grupos desarrollaran un vino de características diferentes (cada uno de los enólogos aportando un 20% de un vino sin mezclar según su estilo). Del equipo femenino nació este seductor Cabernet Sauvignon, con buena concentración, balanceado, fresco y de buena acidez. Una propuesta que se aleja del estoicismo enológico, generando un vino honesto y sólido que exuda sofisticación femenina.

3. 5X20 SYRAH (2010)

La contraparte masculina del proyecto 5x20 desarrolló a su vez un Syrah, cuyo resultado fue un vino tenso y firme, con nervio. La intensión del grupo de enólogos fue alejarse de lo pesado y maduro, entregando un Syrah que se identifique por su propuesta aromática. Es un vino fibroso, fresco y bajo en taninos que respeta la acidez y representa muy bien a la particularidad de los terroirs de los climas fríos de la costa del país.

4. 100 BARRICAS DE CHILE (2011)

Es la iniciativa estrella de Top Winemakers, y también la más ambiciosa. La idea era mostrar a "Chile en una botella", reuniendo a cien de las viñas más destacadas y prestigiosas de Chile en un solo vino. Cada una de las viñas aportó una barrica aún sin mezclar según su estilo y valle de la cosecha 2011, aportando un 1% al producto final. Pese a lo arriesgado de la propuesta, se consiguió -luego de numerosas catas a ciegas y votación da cada uno de los cien enólogos participantes- dar con este exclusivo vino, de cuerpo medio, vivo y fresco, que destaca por su elegancia y taninos finos, con equilibrada madera y rico en matices.

5. 50 BARRICAS DE CHILE (2012)

Luego del éxito de la propuesta anterior, Top Winemakers decidió continuarla, esta vez con la idea de rendir un homenaje a la cepa chilena "por excelencia": el Carmenere, para celebrar los 20 años de su redescubrimiento en Chile (realizado el 24 de noviembre de 1994). Con esa intención, se reunió a un equipo de 50 enólogos de 50 viñas distintas que aportaron una barrica de Carmenere aún sin mezclar de la cosecha 2012. Este es un Carmenere moderno y auténtico de gran expresión, con notas a fruta negra, especias y notas herbales. Un vino que no agota y es sedoso en boca.

6. 3 EJES DE CHILE CABERNET SAUVIGNON (2013)

El objetivo de este proyecto fue desarrollar una especie de "radiografía" geográfica de Chile, mostrando lo mejor de la cordillera, el valle intermedio y la costa a través de un vino representativo elaborado por diez viñas de cada una de estas zonas. Este Cabernet Sauvignon, propio de la Cordillera de los Andes, se caracteriza por ser un vino fresco, con estructura, donde destacan frutos rojos y negros y también lo especiado. Un vino elegante con buena acidez, largo, profundo y fácil de entender.

7. 3 EJES DE CHILE CARMENERE (2013)

Como representativo de los valles intermedios, este es un Carmenere que en nariz se siente bien su tipicidad, con notas a fruta negra y en boca de taninos finos. Un vino maduro por su acidez, moderno y elegante, en el que la madera de atrás es un buen complemento. Tiene ciertas notas herbales y especiadas. Es largo al centro y complejo.

8. 3 EJES DE CHILE SYRAH (2013)

Por su parte, este Syrah propio de la Costa Pacífico muestra claramente el clima frío. Es un vino fresco, con mucha presencia aromática donde destaca lo floral, la fruta roja ácida, la pimienta y, por sobre todo, las aceitunas negras. En boca de taninos suaves, un toque mineral y suave madera. Es un vino complejo, concentrado, largo y jugoso.

9. TOP MALBEC CHILE (2014)

Esta es una apuesta distinta, que buscó desarrollar un vino premium de una cepa por la que Chile no es particularmente destacado: el Malbec. Para eso se juntó a doce viñas, algunas reconocidas por hacer un Malbec de calidad en el país y otras que recién estaban incursionando en esta variedad, y luego de un viaje a Argentina para conocer de primera fuente cómo se desarrolla un excelente vino de esta cepa, nació esta botella, que muestra a un Chile diverso y creativo capaz de competir contra los mejores Malbec del mundo.

10. TOP BLEND CHILE (2015)

Buscando nuevos desafíos, Top Winemakers desarrolló este proyecto, que se convertirá en el producto estable de la marca. La idea es reunir en una botella a doce viñas chilenas de ocho valles distintos, donde cada una se destaca por una cepa diferente. El resultado es este exclusivo Blend chileno, inédito en cuanto a la integración de texturas, aromas y sabores tan dispares. Refleja en el paladar la personalidad del vino chileno, siendo balanceado, fresco y con carácter.

Patricio Rojas **Editor General Revista Placeres**

NUEVAS **COSECHAS**

El desarrollo del vino en Chile alcanzó una nueva etapa. Hoy son otros los **protagonistas de la enología nacional,** que están marcando pauta con nuevas ideas, formas de relacionarse, distintos énfasis y mentalidad. Son las **Nuevas Cosechas que dan forma a los vinos que vienen.** Conversamos con cinco de ellos, quienes nos hablaron acerca de los desafíos e inspiraciones que definen la escena del vino actual. Siguiendo con el pulso del vino hoy, **Carolina Freire presenta en el Placer de Catar una selección de vinos de cepas no tradicionales,** que dan cuenta de cómo se ha ido diversificando el mercado nacional. Seguimos la ruta hasta el **sur de Brasil y apreciamos el lado B de su turismo: el de los vinos y espumantes.** Una ruta que burbujea a lo grande como todo en Brasil. También viajamos hasta Ovalle para conocer las **novedades que ofrece la poco difundida ruta del vino del Limarí.** Raquel Telias nos sumerge en **"La Misión"** el último restaurante en Santiago de Jérôme Reynes, una propuesta que recorre América a través de botellas muy difíciles de encontrar, poniendo foco en los vinos, maridajes y nuevas propuestas. Revisamos **los diez mejores vinos de los diez años de Top Winemakers,** el proyecto de Rafael Prieto que potencia la creatividad enológica nacional sacando al exterior vinos de clase mundial. Creatividad para una oferta única de vinos de alta gama. Diez también son las recomendaciones que nos entrega Juan Antonio Eymin en su **Top Ten de restaurantes que en sus cartas rinden culto al vino.** Novedades en tonos tintos y blancos que comienzan a marcar un antes y un después en el vino chileno.

REPORTAJE PORTADA

EN LA RUTA

RUTA DEL VINO LIMARÍ

TOP WINEMAKERS