WSA 와인아카데미 Wine & Spirit Academy
일상을 따를 것인가?
2016 제 15회 한국 소믈리에 대회
와인21닷컴 NAVER 공식 블로그

칼럼 Column

까르미네르 재발견 20주년 기념 특별 시음회

기사입력 2015.10.13 08:58 | 최종수정 2015.10.13 09:39 +가 -가 주소복사

La degustación especial en conmemoración del vigésimo aniversario del re-descubrimiento de Carménère de Chile

[칠레 까르미네르 재발견 20주년 기념 특별 시음회]

Con la asistencia del Embajador de Chile Hernán Brantes, el director de Pro-Chile en Seúl Sr. Patricio Parraguez, el Presidente y Creador de Top Winemakers Sr. Rafael Prieto y el encargado de exportación de Top Winemakers Sr. Patricio Ulloa han realizado un Seminario en conmemoración del vigésimo aniversario del re-descubrimiento de la cepa Carménère en Chile. En este evento, tuvo lugar una degustación de 14 distintos y variados vinos Carménère, según sus características regionales además del vino Top Winemakers 50 Barrels de Chile Carmenere.

El Carménère es una variedad que fue usada y nombrada por equivocación como Merlot en los años noventa en chile. En el año 1994 el ampelógrafo francés el Sr. Jean Michel Bourisqout, quien había visitado Chile, verificó que no era el Merlot sino Carménère, el cual pertenecía en esa época a una variedad en extinción. Esta variedad se introdujo a Chile antes del desastre de la phylloxera. En los últimos 20 años Chile ha hecho un continuo esfuerzo para mejorar la calidad del Carménère. A continuación podrá ver los representantes de vinos chilenos de Carménère según sus características regionales.

En caso de los valles del Maipo y Cachapoal que se ubican cerca de Santiago tienen una muy buena infraestructura y además poseen un paquete turístico que ofrecen 45 viñas que se pueden visitar. El famoso sommelier el Sr. Marcelo Pino define la gastronomía de esta zona como una comida ciudadana que a pesar de los variados ingredientes que posee esta rica área se ha desarrollado más bien una comida simple de preparar. Se destaca por lo sabrosa y con cierto picante, de estilo más seco y sabores intensos.

El valle del Maipo, posee tres sectores bien diferenciados tales como el Alto Maipo (colluvial soil, arcilla mineral), el Maipo medio (colluvial soil, alluvial deposit, arena) y el Maipo Costa (granito salino). El Maipo costa tiene un clima húmedo. A continuación, se presentan vinos del valle de Maipo.

2016 아시아 셰프 챌린지 한국대회
참가신청접수: 2015.10.05~2015.12.14
AUSTRIAN WINE TASTE CULTURE
와인21 뉴스레터 정기구독
이메일주소를 입력해 주세요
신청하기
GAMBERO ROSSO
감베로로쏘
탑 이탈리안 와인 로드쇼
2015년 10월 28일, 수요일
와인업계 전문인_참가 접수중
TOP Italian Wines road show

이벤트 Event more
시음회 2015 감베로로쏘, TOP 이탈리안 와인 …
기타 2016 아시아 셰프 챌린지 한국대회_참…
기타 와인즈 오브 아르헨티나(Wines of Arge…
디너 벨라비스타 페트라 디너 행사
시음회 가을 와인 페어 '구름위의 산책' 행사

와인21 POLL Wine21 Poll more
여러분들은 어떤 와인 행사에 가장 관심이 있으시나요? 참여하기

테마와인 검색 와인 선택! 어렵지않아요.

스쿨 School more
[상식정보] 포도에서 와인까지- 부르고뉴 와인 양조
포도나무 경작부터 와인을 빚는 과정에 이르기까지 부르고뉴 와인 전문가의 작업은 존중 받고 있습니다. 와인의 높은 품질과 세계적인 명성은...
[용어사전] Cognac(꼬냑)
프랑스 꼬냑 지역에서 생산되는 브랜디(Brandy)명이자 지명이다.

기자리스트 Wine21 Reporters
김기영 김윤석 김현욱 나보영

[마이포와 카차포알 밸리 까르미네르 와인들]

Viña Pérez Cruz: Sabe a una fruta roja bien madura, a pimiento rojo recién cortado y flores. Es algo astringente con abundante sabor a minerales. El tanino es suave con un poco de sabor salino y buena boca.

Viña de Martino: Es un vino que lleva el aroma del roble, a frutas negras y un cuidadoso acabado picante. Buena concentración de hermosura, una vez en la boca se expante el sabor de la fruta negra y sabor a especias.

Viña Tres Palacios: Un vino elegante que transmite un aroma delicado y hermoso. Sabe a pimentón, pimentón al fuego con abundante aroma de frutas rojas maduras y a pimienta molida. Es un vino limpio con buen nivel de acidez.

El Valle de Cachapoal:
Terreno apropiado para cultivar el Carmenere gracias a la infuencia del río. El Carmenere de la zona es relativamente redondo con características de sabor a frutas negras, minerales y un aroma de casis que se expande por toda la boca. Es un vino grande, profundo, bien estructurado con mucha potencia de madurez.

Viña Maturana: Una pequeña bodega de un joven Enólogo. El vino fue lanzado al mercado este año. posee gusto a ciruela madura y un sabor a pimiento que se deja notar de a poco. Tiene como característica el buen cuerpo y buena estructura con una aguda sensación picante.

Viña Santa Carolina: Un vino obtenido de parras antiguas. Un vino aromático con muy buena boca, de frutos negros maduros. Un vino grueso con sabor a especias y un fino nivel de tanino. Se destaca como un vino agradable con un cierto nivel de acidez.

Viña La Rosa: De aroma hermoso y elegante que da una sensación muy agradable. Es un vino brillante en general con sabor intenso de frutas rojas y negras, hierbas, flores y cereza.

Viña Undurraga: Un vino que recuerda cierta acidez, minerales y sal con un profundo sabor a especias y frutos rojos maduros que se expanden por la boca.

El Valle de Colchagua:
Posee un clima más caluroso. La zona se destaca por la gastronomía campestre. A medida que se acerca a la zona costera, aumentan platos hidratados y de muchas fibras. Presenta un clima sub-mediterráneo, templado y en la zona costera es mas húmeda por las nubes. La zona interior es relativamente más seca, los vinos contienen un alto sabor a frutas negras con más taninos, son de una sensacion suave y algo dulce que se prolonga por toda la boca. Se reconoce un Carmenere de sabor alegre y dulce con aroma de frutas y hierbas.

[콜차구아와 꾸리꼬-마울레 밸리 까르미네르 와인들]

Viña Koyle: Un Viña nueva de la familia Undurraga. Aplican el método orgánico y biodinámico en su agricultura. Se destaca por su gusto a pimiento, chocolate, cereza madura y ahumado. Tiene un sabor intenso de especias con un toque carnoso y de cuero.

Viña Casa Silva: Uno de los vinos "ícono" del Carmenere chileno. Se destaca por sabores minerales, hierbas frescas, frutos rojos. Es un vino encantador que expresa la integración del pimentón con las frutas negras.

Viña Viu Manent: Es un carmenere moderno que expresa un brillante sabor a casis. Un carmenere con estilo. Tanino flexible de sabor intenso más un toque salino.

Viña Ventisquero: un Carmenere potente y grueso que permite saborear el roble, frutas rojas, cereza con crema y polvo de chocolate.

추천 샵&레스토랑

와인하우스(분당점) - 와인샵
와인하우스 분당점은 국내 최대의...

와인21 추천 Wine21 Recommendations

와인21닷컴 기자들이 선정한 추천 와인
바롤로 & 바르바레스코 BEST 10

구인구직 Job Opportunity more

[구인] 와인21에서는 와인DB 콘텐츠 관리 및 사무…
[구인] 좋은데이디앤에프 무학주류마켓에서 함께 …
[구인] 석촌호수 J 레스토랑에서 홀직원 모집합니다
[구인] 이탈리아 다이닝 레스토랑에서 함께할 직원…
[구인] 삼성동 [와인샵] 직원 구합니다.

The Wine House
와인의 길잡이

El Valle de Curico-Maule:
Se destaca como la zona más grande de todo Chile donde se ofrecen diversas alternativas de Tour del Vino. Se cosechan cepas mediterráneas como Garnacha, Shiraz, Carigñan y Cinsault. Es importante saber que es la zona donde se encuentran la parras más antigua de Chile. El Carmenere de la zona se caracteriza por un aroma ligero de frutas y vinos más livianos. En las comidas se utiliza especialmente el ingrediente llamado Aji-Merquen, en sus platos se puede disfrutar de comidas ahumadas, aromáticas, picantes y grasosas.

Viña Valdivieso: Es una bodega familiar de las más antigua de Chile. Produce un vino harmonioso con una combinación ideal del acohol y tanino, su acidez transmite una imagen femenina caracterizada por sabores de pimentón y frutas rojas maduras.

Viña Casas Patronales: Es un vino estable y fácil de beber. Transmite un aroma de cereza con crema, cereza madura, frutas negras y madera de roble. Contiene un tanino suave y harmonioso con escencias de frutas negras como la ciruela.

Viña J. Bouchon: Una Viña de aire francés, está al sur del Maule en la zona más costera. Se puede oler a hierbas, pimentón picante, grafito, minerales, aterciopelado definiéndolo como un vino harmonioso con un acabado picante.

[탑와인메이커스 50배럴 까르미네르 2012]

El vino Top Winemakers de Chile fue un proyecto único e incomparable en el mundo, el cual empezó en 2007. Los principales enólogos participan en cada unos de sus vinos, estos buscan mostrar otro enfoque de como desarrollar nuevos vinos que muestran otro estilo de la industria chilena.

Top Winemakers 50 Barrels of Chile 2012 es un vino presentado para conmemorar el vigésimo aniversario del re-descubrimiento de Carménère en Chile. Fue creado con los principales 50 productores de Carménère. El vino se caracteriza por el color profundo y denso, de frutas negras y rojas, un sabor picante, sedoso y equilibrado. En la lengua se destaca el sabor mineral, el tanino suave y un aroma herbal delicado. Aunque el vino es todavía joven, muestra una buena expresión y posee buena estructura y equilibrio.

El Carménère de Chile está en proceso de desarrollo para acercarse al nivel mundial. En esta degustación especial se ha podido comparar los distintos vinos Carménère y degustar el vino Top Winemakers 50 Barrels. Fue un agrado conocer el re-descubrimiento de Carménère y se espera que con el Carménère de Chile esta cepa realice un gran salto de calidad en el mundo.

Elaborado por la periodista Sra. Suzie Chung (suziewang@wine21.com)
Traducción del artículo gentileza de: Ana SEO, Oficina Comercial de Pro-Chile en Seúl. Corea

사진제공: 주한 칠레대사관

정수지 기자 suziewang@wine21.com

Copyrights © 와인21닷컴 & 미디어. 무단 전재 및 재배포금지

정수지 기자
정수지 기자는 2010년 와인21 미디어 와인전문 기자로 조인. 네이버 블로그 "수지왕의 Food & Wine Pairings"를 운영하고 있으며, 월간 우먼센스, 수퍼레시피 등 칼럼 기고, 기업 블로그 게스트 블로거, 와인 강사, 와인 통역, 와인 세미나 보좌, 아시아 와인트로피, 베를린 와인트로피 심사위원, 중앙일보-와인나라 공동주최 와인컨슈머리포트 전문 패널로 활동 중이다. WSET Advanced, A+ Australian Wine Expert LV 1&2, Spanish Wine Educator 자격을 취득했으며, 오스트리아 와인 인증 과정을 수료했고, 2009년 WSET와 호주 와인 및 브랜디 공사가 주최한 호주 와인 여행 장학 프로그램에서 우승했다. 호주, 프랑스, 독일, 오스트리아, 칠레, 아르헨티나 와이너리를 여행했다.

Suzie Chung joined wine21.com as a wine reporter in 2010. She was a passionate chef & wine connoisseur, however, now she works as a wine reporter, a wine power blogger, a wine educator and a wine judge for Asia Wine Trophy and Berlin Wine Trophy. She is also a wine interpreter for wine seminars. She has traveled many winegrowing countries such as Australia, France, New Zealand, Germany, Austria, Chile and Argentina. Based upon all experience she had so far, she writes about wine, food & wine tourism. Her blog (www.blog.naver.com/suziewang) has around 6000 subscribers at Naver.com, the most powerful portal in South Korea.

suziewang@wine21.com