



¿Qué buscas?

Buscar

Home

Reportajes

Vinos

Gastronomía

Personajes

De Viaje

Agenda Aquí



Inscríbete y recibe nuestro Newsletter

Estás en [Home](#) > [Reportajes](#)

TABALÍ-LEYDA ESTRELLAS

[Ver artículos anteriores »](#)

7 premios se llevaron entre las dos en AWOCA 2011. Aquí los detalles de la competencia y de las mejores ponencias de un seminario irrepetible.

Por el Equipo de Planetavino

Bien intenso es para el rubro del vino chileno el día en que sea realiza el **Concurso Anual Wines of Chile Awards**. Este año, en su versión 8, la del Bicentenario, no fue la excepción. Las actividades comenzaron temprano en la mañana, en Hotel Grand Hyatt Santiago, con el Seminario que reúne las ponencias de los jurados internacionales invitados. Continuaron al final de la tarde con la premiación de las degustaciones a ciegas que se habían venido realizando los tres días previos. Fue en un evento de clausura ameno y dinámico, donde viña Leyda y su hermana Tabalí, brillaron con un total de siete premios, para convertirse así en las estrellas absolutas de la noche.

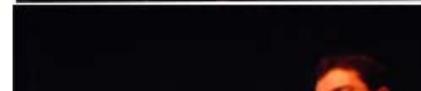
Como siempre, acá les ofrecemos un resumen de las mejores ponencias de la mañana, entregadas por el panel de jurados más sólido que hay tenido el AWOCA hasta ahora, incluyendo a nuestro Master Sommelier Héctor Vergara. Así como, por supuesto, lo mejor de la premiación en el Santiago Paperchase Club.

PONENCIAS DEL SEMINARIO "FUTURO DEL VINO CHILENO"

Shari Mogk (vicepresidente de merchandising del monopolio a cargo de la compra del vino en Canadá) hizo un llamado a simplificar la manera de comunicar el vino y subir la categoría de precios del vino chileno, siempre que se ofrezca junto a mayor valor. Un tema que se repetiría varias veces más adelante. Su llamado, a su vez, fue para producir botellas más livianas, idea que dijo se convertiría en requisito para entrar la mercado canadiense, al menos por debajo de los US\$ 13. La medida que sacó aplausos.

Mogk destacó, a su vez, la vuelta de los vinos blancos, y la gran oportunidad del pinot grigio, variedad de la cual dijo, aun en Canadá no hay un solo vino chileno. Las dos variedades chilenas, desde su punto de vista con mayor potencial, fueron sauvignon blanc y syrah. "El sauvignon blanc de Chile, agregó, está elevando sus ventas y fama, y tiene una gran oportunidad en el mundo por su gran relación precio/calidad". En cuanto a la cepa carmenère, comentó, no sería la clave para aumentar las ventas del vino chileno. La clave en general, para el LCBO durante el 2011, agregó, será buscar la mejor relación precio/calidad. Su llamado final, que se repetiría a su vez en otras ponencias, fue a sacarle potencial a la diversidad del paisaje y terroirs de Chile para llevar el vino chileno al escenario mundial.

Michael Schachner, el crítico de vinos americano y





colaborador de la revista Wine Enthusiast, lo dejó claro desde el inicio de su presentación que por primera vez no tendría críticas sino solo halagos para el vino chileno. Schachner destacó el éxito de vinos de clima frío de Chile, desde el Elqui, en el norte, hasta Paredones, en Colchagua, en particular para ciertas variedades. Las que estarían ofreciendo, en sus palabras, lo mejor de Chile en estos momentos. Ellas son sauvignon blanc, chardonnay y syrah. "Se nota que se ha invertido tiempo y dinero para plantar cerca del mar y han tenido éxito". Son vinos de gran carácter, claridad, mineralidad, pureza y belleza, que compiten con los de la Loire, Nueva Zelanda, California, etc. Ubicó el sauvignon blanc a la cabeza y destacó que con las tres cepas probablemente ya se ha legado a su pleno potencial. Schachner, invitó además a homenajear a los pioneros del valle del Limarí, por permitir descubrir el potencial de nuevas variedades, como syrah y chardonnay. No más juguito de piña o banana, dirá de ahora en adelante sobre el chardonnay chileno. "Este mensaje es de felicitaciones, y no de críticas, concluyó, Mandaremos el mensaje. Lo han hecho bien, sigan adelante".

Joshua Green, editor de la revista Wine&Spirits, vendría a continuación con la crítica tal vez más dura. Su llamado fue a ser menos pretenciosos en las categorías más altas, para restringir el uso de barrica a lo mínimo indispensable, y dejar mostrar el carácter de lugar de las uvas. "Tienen la libertad de plantar lo que quieran, dijo, donde quieran, pero esa diversidad, agregó, tiende a confundir a los críticos y consumidores. No hay valor real detrás de esa diversidad". Su mensaje lo destacó con el vino de país de [Louis Antoine Luyt](#), considerando que éste es el único vino chileno que probó durante su visita que refleje el carácter de su origen. Para calma de los presentes, agregó, que no pedía más vinos de país, sí más vinos con carácter. Green destacó más adelante, la importancia de agregar valor al vino chileno a través de proyectos del estilo Club del carignan, los cuales consisten en crear apelaciones basadas en la cultura de un lugar, no sólo de sus límites geográficos. Un discurso que sentimos muy línea con lo planteado por [Andrés Sánchez](#), en su entrevista más reciente a planetavino. "En Chile, dijo, un enólogo llega a un nuevo lugar a desarrollar un terroir con una cultura individual, debería ser el lugar y su cultura propia lo que sostenga cómo debería ser el vino". Si quieren definir el carácter de un viñedo agregó, [Pedro Parrra](#) (el doctor en terroir que les habló del potencial de Chile en San Pedro de Atacama la semana pasada) puede ayudar "que los vinos más caos sean de parras viejas, por ejemplo, agregó, puede ayudar a que haya un sentido en el orden de los vinos, y ayudar a darle identidad a cada región".

Josh Reynolds, editor y escritor de la revista por suscripciones americana International Wine Cellar, retomó su mensaje de siempre: no concentrarse en hacer vinos baratos. "Chile, dijo, es conocido por su mejor relación precio calidad, insuperable por ningún otro país, lo han hecho bien, agregó, pero no se relajen. Los vinos iconos están levantando, pero son de muy bajas producciones. La pregunta es cómo convencer a los escépticos para que tomen a Chile en serio dentro de esa categoría". Hoy, agregó, cuando pruebo un vino chileno de 20 o de US\$80; no le veo la justificación. Nuestros lectores son críticos, y si ven un vino de 92 puntos que vale US\$12 van a preguntar por qué debo pagar más. Entonces, concluyó, no tengan vinos caros solo por tenerlos, tiene que haber una razón. Dénles a los consumidores una razón por la cual comprar un vino, si no lo van a hacer en serio no lo hagan.

Jorge Lucki, reconocido crítico de vinos de Brasil hizo un profundo análisis de su gran mercado, de 200 millones de habitantes, basado en un 75% en los vinos importados, y con un consumo per capita de dos litros por persona al año. Lucki buscó entregar varias claves de éxito. Entre ellas, no concentrarse sólo en los segmentos con más poder adquisitivo, sino en la media (clase c), cuyo potencial de crecimiento - sobre la base de que representaría al año 2014 tanto como un 59% de la población (eso es 118 millones de personas). El consumo dentro de Brasil, destacó, se concentra en el sur este del país, llegando a sumar tanto como el 85% del mercado, mientras, solo la ciudad de Sao Pablo representa el 50% del consumo total. Lucki destacó que aumentar el consumo es posible gracias a que no hay barreras culturales, ni religiosas, pero que si hay que hacer un gran trabajo para desarrollar la cultura del vino en esos 118 millones de consumidores potenciales. El gran obstáculo, agregó, es el Gobierno y sus altos impuestos. El llamado, entonces, fue a desarrollar las categorías medias de precio, pues tanto las más bajas como las altas, en Brasil se venden solas. También, a buscar apoyo en el Gobierno chileno para ayudar a bajar los impuestos; incentivar la venta en restaurantes de Sao Pablo, e impulsar a los turistas brasileños para que visiten en Chile nuestras bodegas y viñedos, y allí nuestros vinos de categoría media. El comentario final de Lucki lo destinó al carmenère: "Sería un gran error tratar de convertirlo en lo que es el malbec para Argentina".

El caballero del vino, **Stever Spurrier**, consultor y colaborador de la revista Decanter, destacó como punto de partida sus vinos favoritos del concurso, entre ellos el syrah sólo o en mezclas con viognier o cabernet. Spurrier apoyó a su vez, la última idea de Lucki, destacando que no es bueno poner tanta presión sobre el carmenère. Luego se concentraría en destacar la importancia de reducir los 14 valles de Chile a un número menor, ya que el número es demasiado extenso y confuso, así como propuso buscar estilos de vinos que los representen, así como Burdeos se asocia a las cepas tintas de Burdeos y su respectivo estilo de vinos, no a una variedad determinada. "Las 115 mil hectáreas de viñedos que tiene Chile, son menos de todo lo que hay en el departamento de la Gironda en Burdeos, dijo Spurrier, pero en ese mismo pequeño espacio aquí hay una diversidad impresionante". Chile tiene el potencial de ser impredecible, agregó "sean chilenos, estén orgullosos de ello, no copien estilos, y siempre ofrecen excelente relación precio calidad. Expresen, no impresionen, agregó, y tendrán a los consumidores felices".

Oz Clark, el gran relator inglés del día, dejó en tanto embobada a la audiencia con un speech más existencial y vivencial que lleno de cifras. "El vino, partió diciendo, no es para degustar y escupir, no es una escala de 100 puntos, es para beber. Y el mejor vino, prosiguió, es que es el mejor para beber... Por qué Australia ya no es el vino tinto favorito de los ingleses, y sí el vino tinto chileno", preguntó después. "Porque ya no se les puede creer; demasiadas marcas grandes, han sido solo marketing. Chile en cambio ha tomado un lugar serio, creíble de vinos tintos, los bebedores de vino confían". Su gran pregunta, en tono reflexivo fue: ¿qué quieren ser? Productores de vinos que aburren o de vinos que entusiasman, de vinos súper maderizados o de vinos frescos y frutales. ¿Qué quieren ser? Se escuchaba con su voz grave de vez en cuando en el salón de Grand Hyatt, como un mensaje del más allá. El mensaje, marcado por la mala experiencia de Australia, quedó claro. La advertencia también lo fue: "la

imagen se toma tiempo para construir, pero nada en desvanecer".

Andreas Larsson, el sueco mejor Sommelier del Mundo 2007, llamó a la industria a no preocuparse demasiado en qué es lo que quiere cada mercado. Chile dijo, está recién descubriendo ahora la magia del terrior, continúen pues con ésta búsqueda que lleva su tiempo "Entiendo, prosiguió que una bodega necesita una gran gama de vinos, pero creo que la gente cree más en el lugar de donde viene. Creo en la especialización, sea más corajudos y crean más en la sensación de origen. Estoy de acuerdo en que la carmenère es una variedad única, pero no creo que sea la variedad", comentó Larsson después. Vean el ejemplo del pinotage de Sudáfrica, agregó. El pinotage es un freak Del carmenère puedo decir que me gusta más en mezclas, con c/s, merlot, malbec. Hay una razón por la cual se mezclaba en Burdeos, hay una razón por la cual en los vinos de Burdeos de todas las cepas hay un toque. En Argentina, por ejemplo, todos mis vinos favoritos son mezclas, argumentó.

Entra las tres jurados orientales, **Jeannie Cho Lee, de China**, no pudo dejar mejor impresión. No sólo bella y elegancia en el stage (muy contraria a la simpatísimas Tomoko Ebisawa, de Japón). Cho Lee también lució precisión en sus datos y en su mensaje. "Cuidado con la cultura de China, sus costumbres y creencias, dijo. Un rojo, un dorado o un número ocho en lugar de un cuatro, pueden marcar grandes diferencias al momento de tener éxito con una etiqueta". También, dijo, cuidado con los números, lean entre líneas, no todo lo que brilla es oro Shanghai no es China, cuidado, cada región es su propio mundo; y finalmente, sigan al Gobierno, no vayan en su contra, manténganse atentos y adaptables a sus siempre cambiantes reglas.

8º ANNUAL WINES OF CHILE AWARDS 2011

Premió a Viña Leyda-Tabalí con la mayor cantidad de galardones. El Best Wine in Show fue para el Syrah Reserva Especial 2008 de viña Tabalí del valle de Limarí.

Con el objetivo de difundir y posicionar la calidad de los vinos chilenos, anoche se premió, en el Santiago Peperchase Club de Huechuraba, a los mejores vinos del país. El 8º Annual Wines of Chile 2011 tuvo 41 medallas de Oro, 131 medallas de plata y 197 medallas de bronce. Además de 14 distinciones con los mejores en su categoría por cepa. Y los tres mejores de la noche dos por precio y Best Wine in Show.

En la ocasión participaron 110 viñas y 620 muestras catadas por los jueces Steven Spurrier y Oz Clarke, de Reino Unido; Andreas Larsson, de Suecia; Josh Reynolds, Josh Greene y Michael Schachner, de Estados Unidos; Shari Mogk-Edwards y François Primeau, de Canadá; Jorge Lucki, de Brasil, Jeannie Cho Lee, de China; Kyoungja Eom, de Corea; Tomoko Ebisawa de Japón y Héctor Vergara de Chile.

14 MEJORES EN SU CATEGORÍA

Sparkling Wine: Viña Valdivieso, Extra Brut Rosé del valle de Elqui.

Sauvignon Blanc: Viña Leyda, Single Vineyard Garuma 2010 del valle de Leyda/ Viña Casas del Bosque, Pequeñas Producciones 2010 del valle de Casablanca.

Chardonnay: Viña Cono Sur, 20 Barricas Limited Edition 2009 del valle de Casablanca.

Mezcla Blanca: Viña Emiliana, Winemaker's Selection 2009 (chardonnay/viognier/marsanne) del valle de Casablanca.

Otras Cepas Blancas: Viña Leyda, Riesling Single Vineyard Neblina 2009 del valle de Leyda.

Rosado: Viña Leyda, Single Vineyard Loica 2009 del valle de Leyda.

Cabernet Sauvignon: Viña Haras de Pirque, Haras Elegance 2007 del valle de Maipo.

Carmenère: Viña De Martino, Single Vineyard Alto Las Piedras 2009 del valle de Maipo.

Merlot: Viña Cono Sur, 20 Barricas Limited Edition 2009 del valle de Colchagua.

Pinot Noir: Viña Leyda, Single Vineyard Lot 21 2009 del valle de Leyda.

Syrah: Viña Tabalí, Reserva Especial 2008 del valle de Limarí.

Mezcla Tinta: Viña J Bouchon, Mingre 2008 (Cabernet Sauvignon/ Malbec/ Carménère/ Syrah/ Merlot) del valle del Maule.

Otras Tintas: Viña De Martino, Single Vineyard Limávida 2007 (Malbec/Carmenère/Carignan/Tannat) del valle de Maule.

Late Harvest: Viña Valdivieso, Eclat Botritys Semillón 2007 del valle de Curicó.

LOS TRES MEJORES DE LA NOCHE

Precio/Calidad Tinto: Viña Mayu, Syrah Elki 2008 del valle de Elqui.

Precio/Calidad Blanca: Viña Leyda, Sauvignon Blanc Single Vineyard Garuma 2010 del valle de Leyda

Best Wine in Show: Viña Tabalí, Syrah Reserva Especial 2008 del valle de Limarí.

MEDALLAS DE ORO

Viña Altair, Sideral 2007 del valle de Cachapoal.

Viña Casa Rivas, Gran Reserva Carmenère 2008 del valle de Maipo.

Viña Casa Silva, Microterroir Carmenère 2006 del valle de Colchagua.

Viña Casas del Bosque, Syrah Pequeñas Producciones 2009 del valle de Casablanca.

Viña Casas del Bosque, Sauvignon Blanc Pequeñas Producciones 2010 del valle de Casablanca.

Viña Cono Sur, Chardonnay 20 Barrels Limited Edition 2009 del valle de Casablanca.

Viña De Martino, Single Vineyard Las Cruces 2007 del valle de Cachapoal.

Viña De Martino, Single Vineyard Alto Las Piedras 2009 del valle de Maipo.

Viña De Martino, Single Vineyard Limávida 2007 del valle del Maule.

Viña Errázuriz, La Cumbre 2007 del valle de Aconcagua.

Viña Errázuriz, Chardonnay Wild Ferment 2009, del valle de Aconcagua Costa.

Viña Haras de Pirque, Cabernet Sauvignon Elegance 2007 del valle del Maipo.

I Wines, Carmenère I Latina 2009 del valle de Cachapoal.

Viña J. Bouchon, Mingre 2008 del valle del Maule.
Viña Koyle, Syrah Royal 2008 del valle de Colchagua.
Viña La Rosa, Ossa Sixth Generation 2005 del valle de Cachapoal.
Viña Lapostolle, Cabernet Sauvignon Cuvée Alexandre 2008 del valle de Colchagua.
Viña Matetic, Pinot Noir EQ 2009 del valle de San Antonio.
Viña Montgras, Antu Ninquén (cs/carmenère) 2009 del valle de Colchagua.
Viña Santa Ema, Catalina 2008 del valle de Cachapoal.
Viña Santa Ema, Carignan Amplus 2007 del valle de Cachapoal.
Viña Santa Rita, Sauvignon Blanc Medalla Real 2009 del valle de Leyda.
Viña Tabalí, Syrah Reserva Especial 2008 del valle de Limarí.
Viña Tabalí, Chardonnay Talinay 2009 del valle de Limarí.
Viña Terranoble, Carmenère Gran Reserva 2009 del valle del Maule.
Viña Undurraga, Aliwen 2010 del valle de Colchagua.
Viña Valdivieso, Late Harvest Eclat Botritys Semillón 2007 del valle de Curicó.
Viña Valdivieso, Extra Brut Rosé Sparkling Wine, del valle de Elqui.
Viña Veranda, Pinot Noir Cuvée Millerandage 2007 del valle de Bío Bío.
Viña Leyda, Pinot Noir Single Vineyard Lot 21 2009 del valle de Leyda.
Viña Leyda, Sauvignon Blanc Single Vineyard Garuma 2010 del valle de Leyda.
Viña Leyda, Riesling Single Vineyard Neblina 2009 del valle de Leyda.
Viña Leyda, Chardonnay Lot 5 2009 del valle de Leyda.
Viña Mayu, Syrah Elki 2008 del valle de Elqui.
Viña Emiliana, Wine Maker's Selection (syrah/mouvedre) 2008 del valle de Colchagua.
Viña Emiliana, Wine Maker's Selection (chardonnay/viogner/marsanne) 2009 del valle de Casablanca.
Viña Emiliana, Cabernet Sauvignon Wine Maker's Selection 2007 del valle de Maipo.
Viña Viu Manent, Malbec Single Vineyard San Carlos 2008 del valle de Colchagua.
Viña Von Siebenthal, Montelig 2006 del valle de Aconcagua.

.....
[Ver artículos anteriores »](#)

[arriba](#)

[Home](#) | [Quiénes Somos](#) | [Reportajes](#) | [Vinos](#) | [Gastronomía](#) | [Personajes](#) | [De Viaje](#) | [Regístrate](#) | [Contacto](#)

Copyright 2010 Planeta Vino - [Condiciones de Uso](#) - Dirección: Jorge Alessandri 514 La Reina - Santiago (56 2) - 5841112 - Chile
Desarrollo y diseño web www.viamagica.com