

# Hablando de vinos

Los vinos del nuevo mundo son creados para ser consumidos jóvenes, cuando sus aromas, sus colores y la persistencia en boca juegan un papel fundamental, es ahí que se distinguen las respectivas notas aromáticas y tipicidades de cada una de las cepas.

Esto se logra con innovación en las técnicas enológicas, por intermedio de una experimentación en cuanto a técnicas de elaboración y debido a las nuevas tendencias referidas al manejo de viñedos. Los vinos del nuevo mundo son más fáciles de comprender al ser degustados, que los vinos del viejo mundo, y es por esa razón que están ganando nuevos adeptos.

Investigadores de la facultad de Viticultura y Enología de la Universidad de California, Davis, descubrieron que el consumo de vino aumenta en el nuevo mundo, mientras que el consumo per capita declina en el viejo mundo.

La división viejo mundo y nuevo mundo es muy simple: los primeros son los que provienen de los países europeos clásicos, Francia, Italia, España, Alemania, Portugal, Suiza, Austria y Grecia.

En cada uno de ellos, el cultivo de la uva y la elaboración de vinos se remonta al tiempo de los romanos. Además, el régimen de lluvias, el tipo de terreno y la composición de los suelos hacen que allí cobre mucha importancia el factor "terruño".

Los vinos del nuevo mundo son los que se elaboran en países cuya inserción en la vitivinicultura es producida por la llegada de inmigrantes europeos, se trata de Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Chile, Argentina y Uruguay.

En los últimos 20 años se ha producido una revolución en el mundo del vino, la incorporación de nuevos países al mapa de productores mundial donde las plantaciones son mucho más libres, a diferencia de las restricciones que sufren las bodegas europeas. Los del nuevo experimentan con zonas, con uvas y con DO. En cierta manera la filosofía del nuevo mundo es "calidad antes de autenticidad".

## RECOMENDACIONES DEL VIEJO MUNDO

**Chateau Fonchereau**, Joselo y Alex Fernández, dos hermanos mexicanos. Hoy operan un viñedo y producen vinos que presentan para México. Un amigo había trabajado en la embajada mexicana en Francia en los 90 y los convenció de que en Bordeaux, una ciudad industrial y vitivinícola, no había una zona suburbana residencial y que podía ser una buena idea construir.

Se pusieron a buscar terrenos hace dos años y se toparon con un Chateau rodeado de un viejo viñedo y con una bodega que contaba con 32 hectáreas de viñas y siete hectáreas para el desarrollo inmobiliario, pero el vino jugó su magia y después de probar los vinos que producía el Chateau, Fonchereau, se dedicaron a producir cada vez mejores vinos y estos le dieron renombre y plusvalía al proyecto inmobiliario.

**Chateau Sauvetat 2001 Cuveé Prestige**, es un ensamble de 60 por ciento Merlot, 25 por ciento Cabernet Franc y 15 por ciento Cabernet Sauvignon, con un año en barricas. A la vista: color límpido rojo frambuesa. En nariz: notas de frutas y de levaduras de tipo lácteo. En boca: elegante, fino y muy frutal. También tiene aromas secundarios en boca y buena persistencia aromática.

**Col D'orcía: Toscana Italia:** al inicio del siglo XVIII, la bodega Col D'orcía, fue propiedad de la familia Ciada de Siena. En 1973, Alberto Marone Cinzano toma el control de la bodega y va a ayudar al desarrollo de las apelaciones Montalcino y Brunello, Col D'orcía cuenta con 142 hectáreas: 106 de Sangiovese Brunello. En Sangiovese Sant Antimo De Moscatel, de Syrah. De otras uvas tintas como el Canaiolo, Ciliegio, Colorido, Prugnolo gentile, Pulcianculo Mammolo fino.

**Col D'orcía: Brunello Di Montalcino:** este tinto reposa 18 meses en barrica de roble francés nuevo y tiene capacidad de añejamiento de siete a nueve años. A la vista: color rubí con reflejos granates, de muy buen cuerpo. En nariz: amplio, con aromas de frutas salvajes maduras como cerezas, motas, fresas y zarzamoras; notas suaves de roble a vainilla, canela, chocolate; y aromas

de evolución de trufas y bosque. En boca: amplio, de taninos redondos y una muy buena persistencia.

## RECOMENDACIONES DEL NUEVO MUNDO

**Reserva de Caliboro, Valle del Maule, Chile, Erasmo:** En 1995, Francesco Marone de Cinzano, decidió expandir su producción de vinos tintos de calidad, más allá del potencial existente en su viña del Col D'orcía, en Italia, provincia de Siena. A la vista: rubí oscuro, con tonos brillantes de cereza. Marca sus huellas en el vaso por su consistencia densa y vital. En nariz: intensos aromas de cereza, guinda y mermelada de mora con retrosabores a ciruela. También toques de flores silvestres y aromas nativos. En boca: empieza con una sensación cálida que se expande en un largo y persistente sabor a cerezas y moras. Una mezcla de taninos aterciopelados y elegantes acompañan una gran estructura.

**Reserva Magna:** Es un gran coupage, combinación armónica de vinos, obtenido de la selección de las mejores uvas finas de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo y Syrah, añejado en barricas de roble francés durante 18 meses y envejecido en botella durante un mínimo de un año antes de su comercialización, cosecha limitada, botellas numeradas. A la vista: color alegre, brillante, rojo intenso con matices púrpura. En nariz: inicia con buena potencia, desarrollo de ligera nota dulce, armonía entre taninos, acidez y madera, sensación agradable que deja la fina madera. Intensificado por su crianza sobre sus lías. En boca: cuerpo bien definido y aterciopelado signo de su complejidad, única de este vino. De larga estancia, donde destacan las notas del roble francés combinadas con las notas de frutas secas.

**Friné, vino boutique.** Siempre soñé con crear mi propio vino; cada vez que cataba un vino trataba de retener en mi cabeza cuáles eran los sabores y aromas que quisiera para mi propio vino. Me reuní hace un año con un enólogo en Ensenada, y juntos comenzamos a crear este vino, el primero pensado y hecho para una mujer en México y muy para

hombres. Se compraron las uvas, las barricas de roble americano y se rentaron espacios para realizar este proyecto de apenas 300 cajas, 3 mil 600 botellas. Este año, llega Friné de Chile, tiene DNA Syrah y es de nuevo, de línea súper Premium.

El nombre de Friné me lo sugirió mi gran amigo Sergio Sarmiento y hace referencia a una cortesana griega que seducía a los jóvenes y a quién El Consejo de Ancianos la lleva a juicio. Cuando ella llega se desprende de la toga, era tan bella que le perdonaron. A la vista: apariencia media con un color rojo púrpura. En nariz: moras dulces y guindas aparecen acompañadas con notas tostadas y chocolate, las que le brindan una personalidad especial. En boca: gran sabor, intenso y de buen final; este vino acompaña muy bien carnes rojas, quesos y comida condimentada.

Cosecha: 2006; Variedad: Syrah; Denominación: Valle de Colchagua; Suelo: Aluvial, pobre y pedregoso; Clima: Templado cálido durante el día y frío durante la noche.; Vendimia: A mano en abril.

## El Palacio de Hierro

Aromas a pasteles recién horneados, ráfagas de chocolate dulce, gotas de especias en el aire. Entrar a la zona gourmet de **El Palacio de Hierro** es un pasaporte a los placeres sensoriales. Prohibido llegar con hambre o con antojos, porque es un lugar donde las tentaciones tienen forma de latas de té importadas, cajas de bombones, cajas de licores exóticos, botellas de vino para despertar pasiones y una infinidad de productos salidos del mejor de los sueños de un sibarita.

El Palacio de Hierro