

*WINE LIST

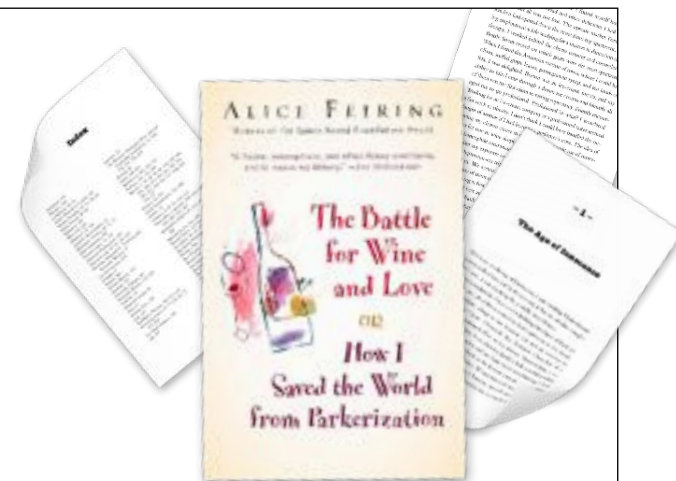
POR Patricio Tapia

IMPRESCINDIBLES PARA AMANTES DEL VINO

Un polémico libro, cinco blogs para fanáticos y dos vinos hechos por enólogos son las recomendaciones de nuestro experto.

VINOS DE ENÓLOGOS

Que los enólogos se estén atreviendo a hacer sus propios vinos, paralelo a su trabajo en la viña, es una de las mejores noticias hoy en Chile. En ellos, se supone, gozan de la libertad que en teoría no tienen trabajando para un jefe. Pueden jugar, arriesgarse o, simplemente, hacerlo porque es divertido. Dos son los más recientes lanzamientos de "vinos de enólogos": Ilatina y Facundo. El primero, un delicioso Syrah cosecha 2006 (\$14.990 en la CAV) hecho en el patio de la casa de la enóloga Irene Paiva. La producción llegó apenas a las 1.796 botellas. Facundo 2006 es responsabilidad del matrimonio de enólogos de Constanza Schwaderer y Felipe García, y es una golosa mezcla de cabernet sauvignon, cabernet franc, carignan y petit verdot. Se vende en Wain a \$9.900. Sólo hay 5 mil botellas.



Contra la estandarización

Uno de mis libros favoritos por estos días lo escribió la neoyorquina Alice Feiring y tiene el curioso título de "The battle for wine and love or how I saved the world from parkerization" (Amazon.com), una crónica aguda sobre la estandarización en el gusto y en la producción de vinos. Feiring, escritora habitual de importantes publicaciones gourmet, tira sus dardos contra el influyente crítico Robert Parker (de ahí el título) y cómo él -según la autora- ha impuesto su gusto, anulando la personalidad de vinos regionales y también de técnicas ancestrales ante lo que, supuestamente, "se debe beber". También las emprende contra los abusos de la tecnología, los vinos de laboratorio y la pérdida de alma en la producción. Lleno de sabrosas revelaciones y con perfiles a famosos productores, este libro se disfruta con ganas, al menos por quienes gustan del vino hecho a la antigua. Para discutir y hablar de vinos, que es casi tan entretenido como beberlos.

Blogs para curiosear

Más allá de los circuitos establecidos en donde se escribe de vinos en la internet (léase revistas y diarios) hay un mundo de bloggers que más que escribir, se desahoga contando sus amores y sus decepciones en torno al vino. En inglés, estos blogs abundan. Uno de mis favoritos es **1** www.drvinos.com, un sitio lleno de irreverencia y humor escrito con la acidez de un pisco sour. Mucho más serio es **2** www.peterliem.com, escrito por uno de los grandes expertos en Champagne en el mundo. Más información sobre el tema, imposible. En español, **3** <http://laotrabotella.com> de Manuel Cambor es siempre interesante por su buena pluma y sus polémicas, muchas de ellas apuntando directamente al corazón de la industria del vino en el mundo. En Chile, Juan Ernesto Jaeger (fotógrafo de El Mercurio) demuestra su curiosidad y buen gusto por el vino en su blog **4** <http://vinosycopas.com>, mientras que Alejandro Peralta en **5** www.cocoperalta.blogspot.com relata las catas a las que asiste, la mayoría de ellas con vinos que no bebemos usualmente.



12,5 GRADOS

Vía calentamiento global o porque el gusto actual lo exige, los vinos hoy sobrepasan fácilmente los 13 grados. ¿Qué implica esto? Mayor dulzor y calidez en texturas que muchas veces son quemantes, con el fin de obtener vinos más fáciles de pasar por la boca. El problema es que uno se toma una copa y a dormir la siesta. La solución está en servirlos más fríos o buscar uno que no llegue tan lejos. No hay muchos ejemplos. De los que conozco, el primero es el nuevo syrah de Casa Marín, Miramar 2006. Nacido en un lugar frío, es un vino de 12,5 grados rico en acidez y en frescor. El otro es el Donna Carignan 2005 de la Viña Larqui, un vino simple, dominado por la acidez, pero también por las frutas rojas. Como los de antes. W

