

La nueva era del Carmenerere

Chilean Soul, una nueva publicación orientada a promover Chile y su diversidad fue lanzada recientemente en Estados Unidos.

En su primer número, la revista incluye un artículo de la periodista Mariana Martínez que analiza el desarrollo y proyecciones de la cepa Carmenerere en la viticultura chilena. En él, nuestro enólogo, Marcelo García, entrega su visión sobre esta variedad, a la cual la viña ha apostado desde 1994 cuando fue redescubierta en nuestro país.



‘Marcelo García, cree que es una variedad que no solo se ajusta al clima y al suelo, sino también al tipo de contenedor en el que se guarda. También dice que sus resultados “nos muestran que la madera no resuelve ningún problema y que éstos deben ser resueltos en el viñedo. Si lo que queremos es hacer café o chocolate, estamos en el negocio equivocado”.

Uno de los más interesantes trabajos que TerraNoble está llevando a cabo en estos días es con dos diferentes Carmenerere de Colchagua, plantados antes de la creación de las denominaciones Andes, Entre Cordilleras y Costa (montañas, planicie central y cordillera de la costa). El resultado de ello es CA1 Andes y CA2 Costa, elaborados a partir de una selección masal de vides y diferentes suelos. CA1 Andes crece sobre suelos arcillosos más profundos, dando vida a un vino amplio y redondo, con más tipicidad de Carmenerere. El CA2 Costa (de Lolol) proviene de suelos más delgados y de un clima más fresco, y el vino que se obtiene es más alto en acidez y taninos. Las opiniones están divididas: la mitad de los consumidores prefiere una, mientras el resto, la otra. Y son estas diferencias las que, según García, hacen difícil definir al Carmenerere’