

ENTREVISTA MARCELO GARCÍA 'VAMOS A SEGUIR ESCUCHANDO HABLAR DEL MAULE Y SUS CARMENERES'

Compartimos con ustedes una entrevista en la revista [@ClubPlaceres.cl](https://clubplaceres.cl) del mes de abril de 2020 a nuestro enólogo Marcelo García donde comparte su visión sobre el Valle del Maule, hogar de TerraNoble y de la cepa Carmenere, variedad a la cual nuestra viña le dedica sus mejores esfuerzos desde su redescubrimiento en Chile hace más de 25 años.



Partamos por el Valle del Maule que en estos años ha pasado de ser un productor de vinos masivos a uno de los valles más diversos produciendo vinos de alta calidad.

¿CÓMO SE INSCRIBE EN ESE CONTEXTO LA APUESTA DE UDS. COMO VIÑA?

TerraNoble nació hace más de 25 años en el Valle del Maule no como casualidad sino por una firme convicción de la calidad de la uva y vinos que se podía obtener de su terroir. Inicialmente se plantó Merlot y Sauvignon Blanc. Al poco tiempo, en Chile se redescubrió el Carmenere y, a diferencia de otros productores, TerraNoble decidió no arrancar las parras y conservar el Carmenere y especializarse en esta cepa. Varios cuarteles de nuestro viñedo La Higuera en San Clemente son testigos de esta historia.

Maule es parte de nuestra historia, de nuestro ADN y hogar. Pero en la medida que fuimos aprendiendo sobre el carmenere y también buscar otras variedades, exploramos otras regiones que nos permitieran transmitir el sentido de lugar en nuestros vinos, expresando aromas y complejidades diversas. Hoy nuestros vinos los elaboramos de cuatro regiones.

Maule tiene una gran diversidad de suelos y climas, permitiendo un perfecto desarrollo de variedades diversas. Sumado a plantas viejas, relieve, riego por tendido, secano, tradición y trabajo familiar (herencia) nos permita elaborar vinos únicos, diferentes, entretenidos, vibrantes y con personalidad definida.

Me alegra mucho que algunos enólogos jóvenes se estén atreviendo a experimentar y creer en el potencial de Maule, cambiando algunos manejos, fechas de cosecha, sistema de vinificación y guarda de vinos.

Dos vinos identifican a TerraNoble con el Maule; el carmenere y merlot Gran Reserva. Ambos los elaboramos de fruta de nuestro viñedo en San Clemente con plantas equilibradas de más de 25 años. En las últimas vendimias hemos innovado con cambios en momento de cosecha, muchas micro vinificaciones, cambio de estilo en la guarda de los vinos, siempre potenciando la acidez, respeto de la fruta y el terroir. También incluimos en nuestro portafolio el Carignan Gran Reserva de Melozal y mezcla Disidente de Cariñena, Monastrell y Grenache (Melozal y San Clemente).

MARCELO GARCÍA

'VAMOS A SEGUIR ESCUCHANDO HABLAR DEL MAULE Y SUS CARMENERES'

Maule seguirá dando mucho de qué hablar, se están haciendo muchas cosas interesantes con respecto a variedades y lugares... la diversidad que tiene es potente logrando vinos muy distintos. Está en nuestras manos ir descubriendo y desarrollando su potencial.

EL CARMENERE DEL MAULE TAMBIÉN HA TRANSITADO DESDE PIONERO EN PRODUCCIÓN A ESPECIALISTAS EN LA VARIEDAD. ¿A TU JUICIO CÓMO ESTÁ EL CARMENERE HOY EN CHILE Y EN TERRANOBLE EN PARTICULAR?

Es verdad, con el carmenere hemos transitado por diferentes caminos. Hace unos años era la variedad emblemática de Chile y posteriormente perdió fuerza debido a estilos muy diferentes de vinos. Como país hemos mostrado estilos muy diferentes; desde carmenere muy pirazínicos a mermeladas o con mucha madera donde se pierde la real expresión de la variedad.

ENTONCES, CONFUNDIMOS AL CONSUMIDOR Y LA CRÍTICA ESPECIALIZADA. ¿CUÁL ES EL VERDADERO CARMENERE?

Con el Carmenere la clave para mí está en el suelo y muy relacionado con esto, los manejos durante el año. Mas que buscar un lugar cálido, importante es tener buen drenaje, una planta equilibrada y ojalá, algo que buscamos nosotros en TerraNoble, plantas viejas.

Nosotros tenemos 70 hectáreas plantadas con carmenere en Maule, Lolol, Peralillo, Marchigue y Los Lingues. Y en nuestra curiosidad por conocer la variedad, también tuvimos 1/2 hectáreas en Casablanca.

Solo llevamos 25 años haciendo carmenere, donde hemos tenido que aprender experimentando. Con nobleza es justo reconocer que nos hemos equivocado, pero en los últimos años estamos logrando carmenere excepcionales, donde destaca la fruta, la acidez, elegancia y complejidad.

Es interesante y hasta romántico recordar que se cosechaba el carmenere en mayo y ahora sin miedo hay algunos que se cosecharon a fines de febrero o principios de marzo (cosecha 2020). También se usaba madera con tostados altos para enmascarar las pirazinas, pero que después en las copas igual aparecía. Ahora nos atrevemos a usar fudres sin tostar, huevos de concreto o tinajas, para mantener su tipicidad y en algunos casos su mineralidad.



Para nosotros el carmenere, es parte de nuestra historia y también del futuro. Creemos en el potencial de la variedad que mezclado al esfuerzo y la pasión de nuestro equipo nos dará muchas gratas sorpresas.

QUÉ COSAS NUEVAS SE PUEDEN HACER CON EL CARMENERE? HÁBLANOS DEL PROYECTO CA.

Buscando nuevos desarrollos en carmenere, TerraNoble se planteó mostrar cómo afecta el terroir a la variedad. Como ya teníamos nuestro Carmenere Gran Reserva de Maule salimos a buscar nuevos lugares y en 2009 presentamos el proyecto CA, con origen Colchagua. Se eligieron 2 viñedos en lugares opuestos del valle. Uno en las cercanías de la Cordillera de los Andes, específicamente en Los Lingues que dio origen al CA1 Andes y el otro CA2 Costa, en Lolol en la Cordillera de la Costa.

Fuimos muy cuidadosos en realizar la misma poda y manejos agrícolas, además de misma vinificación y guarda en bodega, para aislar al máximo el efecto terroir y ver las diferencias del carmenere en Colchagua.

Los viñedos tienen 15-16 años, factor clave para producir buenos carmenere a partir de plantas viejas y equilibradas.

MARCELO GARCÍA

'VAMOS A SEGUIR ESCUCHANDO HABLAR DEL MAULE Y SUS CARMENERES'



HISTORIA DISIDENTE

DIVERSIDAD, NOVEDAD, RELATO ES LO QUE SE PIDE A LOS APLAUDIDOS VINOS CHILENOS CUÉNTANOS DE TU PROYECTO DISIDENTE EN TERRANOBLE.

La línea Disidente de TerraNoble nace por mi búsqueda y deseo de salir de lo tradicional, por atreverse a hacer vinos nuevos y diferentes, donde el protagonista es la variedad y el lugar, respetados en todo momento, sin ocultar su personalidad. Y con esta motivación nacieron 3 vinos que presentamos este año con una respuesta muy entusiasta de los consumidores y especialistas: Disidente Naranja de Casablanca, Disidente Cariñena, Monastrell y Grenache de Maule y Disidente Syrah-Tempranillo de Casablanca

Estos vinos los soñaba hace muchos años y faltaba plasmarlos dentro de una botella. En TerraNoble tuve la oportunidad de hacerlo. El que tenía más claro era el Syrah-Tempranillo, porque me encanta el Syrah de clima frío. Sus notas a aceitunas, cenizas y mineralidad hace que sea un vino que te descoloca y por tanto de amor u odio, te gusta o no te gusta.

Son vinos pensados en lo que me gusta y en la experimentación. No hay reglas, no hay protocolos. No creo que esa sea la forma de hacer vinos... acá esta la pasión, dedicación, el amor por lo que me gusta y por ello, a futuro, todo puede cambiar, las variedades, lugares, porcentajes, todo.

La segunda generación de Disidentes ya está en botella. Cambiaron porcentajes, todavía estamos en modo aprendizaje...

En Chile hay muchos lugares especiales, con historia. Queda mucho que hacer. Por suerte la meta es infinita y Disidente es el aporte de TerraNoble y mío para elevar el reconocimiento de Chile asociado a vinos vivos, entretenidos, vibrantes, alegres.

Club
placeres
de



@clubplaceres.cl
Abril 2020 n°10