



Vinos

Extraordinarios

Van del cielo al fondo del mar; son curiosos, inusuales, nacidos de la imaginación de sus autores, incluso de sus sueños. Son vinos poco comunes, más allá de lo ordinario, y que, por lo general, están fuera del orden habitual que mandata a las etiquetas tradicionales. Vinos soñados y también soñadores, excéntricos si se quiere.

Por Alejandro Jiménez

¿Cómo será un vino que ha tenido guarda con un trozo de meteorito de miles de años, que aterrizó por estos lares procedente del cinturón de asteroides ubicado entre Júpiter y Marte? ¿A qué sabrá un chardonnay o un pinot noir que han sido elaborados con levadura del sake japonés? ¿Y otros con guardas en barricas que antes contuvieron pisco o bourbon? ¿Seguirá con vida un cabernet sauvignon que ha estado un año bajo el mar nortino?

Las respuestas son historias de vida en algunos casos, y en otras experimentaciones que surgieron de un "¿por qué no?". Acá contamos algunas de estas historias extraordinarias.

La gota de plata

GOUTTE D'ARGENT SAUVIGNON BLANC,
CHARDONNAY Y PINOT NOIR

www.winamarty.cl/goutte-d-argent

El enólogo bordelés Pascal Marty arribó a Chile a mediados de los noventa para poner en marcha la primera bodega "icónica" chileno-francesa. Almalva, fruto del joint venture entre Baron Philippe de Rothschild y viña Concha y Toro. Tras su exitoso cometido, Marty decidió quedarse en Chile y fundó su propia bodega: Viña Marty. Recientemente lanzó una línea que es fruto de una antigua curiosidad del enólogo francés. "Es algo que tenía en la cabeza hace muchos años, desde cuando estudiaba en Burdeos. Mis profesores me decían que para hacer un vino blanco había que fermentar a muy bajas temperaturas para guardar lo máximo de aromas de vinificación. Y es lo que siempre hacemos los enólogos en general. Cuando empecé a trabajar en Baron Philippe de Rothschild tenía que ir mucho a Asia y a Japón en particular para presentar los vinos, y allí me fascinó el sake. Después, a partir del 2008 cuando tuve mi propio importador en Japón, él era un especialista en sake. Un día hablamos de esto, y me contó que la levadura del sake se había autoseleccionado durante siglos en las montañas del norte de Japón, porque en esas épocas no había equipos de frío para controlar las fermentaciones. Por lo tanto, las fábricas de sake estaban en lugares fríos de Japón, montañosos, como Sapporo y Nagano. Entonces, hay levaduras que pueden fermentar casi hasta con cero grados. Eso a mí me fascinó, pensando en el vino", cuenta.

La historia no terminó ahí para Marty, quien creyó hacer encontrado el Santo Grial. Los japoneses muy educadamente le dijeron que, para obtener las levaduras en cuestión, debía ser un miembro de la respectiva asociación de productores de sake, que es muy seria en esta materia. "Me tocó un largo recorrido, con muchas reuniones, mucho kampfai, para explicar mi proyecto. Me demoré como cuatro años. Finalmente, me aceptaron en la asociación, y hoy soy el único no japonés miembro de ese grupo", explica el enólogo. Finalmente, el 2018 pudo elaborar el primer sauvignon blanc, el 2019 se sumó el chardonnay y el 2020 hizo lo propio con el pinot noir. "Todos están fermentados a muy baja temperatura

y es muy extraña. Normalmente una cuba se demora 10 días, en este caso lo hace en 120 días. Durante estos cuatro meses se mantiene un gran parte de levaduras en suspensión y hay mucha más generación de biomasa dentro de la cuba. Esto extrae mucho carácter, mucha grasa, mucha manoprotéinica, que le dan unas bocas muy importantes. Son muy distintos a los vinos tradicionales", explica Marty.

"El resultado a mí me encanta, pero no es lo que yo esperaba. Obviamente pensé que por las largas fermentaciones a bajas temperaturas habría concentraciones de aromas excepcionales, pero no es lo que pasa. La diferencia no es en los aromas sino a nivel de la boca y con pH muy altos, que podrían ser molestos, pero que debido a su volumen de boca se equilibran", destaca.

Las curiosidades de esta historia no terminaron allí y surgen al preguntarse por el nombre: Goutte d'Argent, gota de plata en español. "En Japón me hice muy amigo de las personas que escriben un manga famoso llamado La Gota de Dios (kami no Shizuku), los hermanos Yuko y Shin (Kibayashi, que está dedicado a los vinos de alta gama. Es famosísimo, mucho más que Robert Parker, por decir algo. Cuando tu vino ingresa a este cómic es porque está a un nivel altísimo. Hace varios años yo les había presentado mi vino Clos de Fa, y les encantó. Y apareció en una de las historias del manga. Años después, en una cena donde estaba presentando nuevas cosechas, después de unas cuantas copas, me atreví a decirle a Shin si me ayudaba a hacer la etiqueta de este proyecto. Y lo pillé volando bajo porque me dijo que sí, mi importador casi se desmayó de felicidad. Bueno, como sabes si un japonés te da su palabra, no hay nada que hacer. Así que le tuve que enviar nuestra primera cosecha de sauvignon blanc y entre las notas escribieron estaba "puro como cristal o como la plata"; es decir un vino de alta pureza. Así que le pusimos dos marcas: una en japonés y otra en francés, que significan lo mismo: 'gota de plata', concluye Pascal Marty.

