

• CLUB *de* AMIGOS •

up *to* wine

wines chile

www.uptowine.cl

N°25

JULIO 2020

VICAP

Con su timón puesto en dirección a vinificar La Araucanía

JAVIERA ORTÚZAR WINES

Pasos de gigante posicionando a la mujer viticultora

VIÑA LAURENT

Desde Francia con Amor

“Maridajes de Rock y Vino”:
El vino trasciende los sentidos



EMPORIO DEL VINO Y LAS DELICIAS

Encuétranos en:
**Carlos Ibáñez del
Campo s/n Matanzas,
comuna de Navidad,
Sexta región.**



Vinos de autor, alquimia en las vides

Cuando analizamos el impulso de un viticultor, esa respiración en calma justo en el segundo antes de dar el primer paso a su nueva aventura, existe un constante toque de adrenalina y riesgo. Se enfrentan a algo nuevo desde su génesis, una idea concreta para iniciar su obra, desde el armado del bastidor hasta la última pincelada de la firma del autor en una de las esquinas, para así apreciar en todo su esplendor a la Mona Lisa en el interior de una botella. A su vez, el impulso creador detrás de un vino de autor viene de la mano del rescate por un resultado más puro, por técnicas de trabajo antiguas, muchas veces opacadas comercialmente con una producción de vinos a nivel industrial, pero por sobre todo que sea fiel reflejo de un terroir.

¿Qué es un terroir? Es la suma de tres factores fundamentales a la hora de elaborar un vino. El suelo, donde se sembrará la vid y se cosecharán la materia prima para el brebaje; El clima, factor responsable de la maduración de la uva, sin el clima apropiado de nada sirve la calidad de la uva y el buen trabajo de la cosecha; Y por último el factor humano, el viticultor, la persona que trabaja y conoce el terreno, el alquimista capaz de convertir unos granos en la bebida que tanto nos encanta.

En esta edición de Up to Wine seremos testigos de jóvenes alquimistas que en base al esfuerzo, han visto la consolidación de sus sueños, el matrimonio conformado por Damien y Lorena Laurent que han concebido como hijos propios a cada uno de sus vinos, bautizándolos con un adjetivo que refleje la personalidad de cada variedad; Juan Pablo Lepín y Ramón Narváz de Viña Capitán Pastene, en La Araucanía, quienes han desarrollado el moscatel más austral del mundo; y Javiera Ortúzar, quien ha dejado su nombre estampado exitosamente en la viticultura nacional, abriendo una senda y espacios para más mujeres en el mundo del vino.

La invitación está hecha a quedarnos en nuestras casas y disfrutar un grato momento en un ambiente seguro. El vino está sobre la mesa y para amenizar la velada con un poco de música, que mejor que seguir los consejos de Catas de Rock y Vinos y así descubriremos que canciones combinan mejor con nuestras cepas favoritas.

Levantemos nuestra copa y brindemos a vuestra salud, amigos.



VICAP

Viña Capitán Pastene con su timón puesto en dirección a vinificar La Araucanía

El proyecto busca rescatar la identidad de los terroir del valle del Malleco con producciones limitadas o vinos hechos a escala humana.

Juan Bautista Pastene fue un navegante y explorador de Génova, reconocido como uno de los primeros en recorrer las costas del Pacífico americano y en 1543 se le otorgó el título de Primer General de la Mar del Sur. Casi cinco siglos después, en 2017, y siguiendo la osadía de los navegantes de antaño, la viña que lleva hoy su nombre, nace a partir del sueño de dos jóvenes, Raúl Narváez, agrónomo enólogo de la Universidad Católica de Chile y Juan Pablo Lepín Leonelli, abogado y emprendedor, quienes decidieron dar rienda suelta a su proyecto vitivinícola en el sur de Chile, ubicando su bodega y casa matriz en la pequeña colonia italiana de Capitán Pastene, en plena cordillera de Nahuelbuta, a 40 kilómetros de la costa de La Araucanía.

El primer vino lanzado al mercado por la Viña Capitán Pastene, también conocida como VICAP, fue su Moscatel de Alejandría llamado Los Confines del año 2018. Según registros del SAG se trataría del moscatel más austral de Chile, cepa que en ese entonces era conocida por su cultivo hasta el valle del Biobío. VICAP la redescubre más al sur, en un antiguo viñedo abandonado al interior de una cárcel semi cerrada en la ciudad de Angol, de tan sólo 0,6 hectáreas y que se cree fue plantado en 1920 por antiguos colonos en la ciudad y tras las debidas gestiones con Gendarmería de Chile, para acceder al terreno donde se ubica el viñedo, los fundadores de Viña Capitán Pastene lo recuperan y lo hacen productivo.

Viña Capitán Pastene, a su vez, adopta el compromiso de capacitar a los reos que cumplen sus condenas en los distintos trabajos agrícolas, para que aprendan un oficio y luego puedan reinserirse en la sociedad. De acuerdo a un sistema de comercio justo, la viña además se comprometió a pagar cinco

veces el valor promedio que se transa la uva moscatel en Chile. Gendarmería, por su parte, entrega la primera opción de compra de uva a VICAP.

Los Confines en 2018, primer año en el mercado, fue elegido vino revelación en la guía Descorchados y calificado con 93 puntos. "Actualmente se ha abierto un espacio en el mercado de USA, Brasil, Costa Rica y Alemania" comenta Juan Pablo Lepín, socio fundador de VICAP, agregando que en Chile se encuentra disponible en Up to Wine y a través de venta directa con la viña.

Entre las novedades que VICAP tiene preparadas para este año se encuentra el lanzamiento de un Pinot Noir, que proviene de un viñedo ubicado en la zona de Los Sauces, a los pies de la cordillera de Nahuelbuta de un viñedo de veinte años de tan sólo una hectárea, como parte de su búsqueda de nuevos micro-terroir que expresen la identidad vitivinícola austral. También del mismo viñedo se prepara el lanzamiento de un vino naranjo mezcla de cepas Silvaner, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer y Riesling.

En junio pasado Viña Capitán Pastene lanzó el vino Trawa, que es producto de un porcentaje del moscatel Los Confines, que se dejó macerar con las pieles para dar origen a un vino con mayor carácter y complejidad. "Es un vino de Piel" subraya Lepín.

El constante desafío autoimpuesto por la viña es, precisamente, potenciar la identidad de los terroir del Valle del Malleco, al igual que seguir buscando historias y climas en la Araucanía para continuar posicionándola en la escena vitivinícola nacional e internacional.



VICAP LOS CONFINES

Cepa:

Moscatel de Alejandría

Valle:

Malleco

Crianza:

No (varietal)

Graduación:

12,5%

Año cosecha:

2019

Puntaje:

-92 Pts Descorchado

-90 Pts James Suckling

-90 Pts. Tim Atkin

Nota de cata:

Vino ligero y brillante, en nariz es fresco con perfume floral a liches y jazmín. En paladar la acidez es vibrante y generosa, tiene una sensación flexible y fresca, crujiente.

Maridaje:

Cerdo, carnes blancas, pescados blancos, sushi, quesos suaves.



Viña Javiera Ortúzar:
*Pasos de gigante posicionando a
la mujer viticultora*



Desde su inicio el objetivo de Javiera ha sido desarrollar vinos que tengan impregnada y fermentada su marca, con un estilo jovial, fresco, acidez media, fácil de beber y disfrutar en una degustación a temperatura ambiente o en frío.

Un tema siempre presente: el posicionamiento de la mujer en actividades consideradas comúnmente masculinas. En el caso vitivinícola estamos hablando de una actividad que lleva miles de años realizándose y donde no ha transcurrido ni siquiera un siglo desde el registro de la primera mujer enóloga del mundo, se trata de Nelly Brond de Taja egresada en 1952 de la Escuela de Fruticultura y Enología en San Juan, Argentina. En la actualidad éste es un escenario que no ha cambiado mucho y por ello es necesario destacar nombres como el de Javiera Ortúzar, que desarrollan sus sueños vitivinícolas a paso gigante derribando prejuicios y sexismos.

Javiera inició su sueño vitivinícola a partir de 2004. “Desde que era pequeña supe que quería hacer vinos” veía a sus padres disfrutar maravillados de una copa y se sorprendía a temprana edad pensando como un racimo de uvas terminaba dentro de una botella encantando almuerzos y fiestas familiares.

Tras concretar sus estudios de Enología en la Universidad de California y recorrer el mundo durante cinco años para adquirir conocimientos y experiencia, descubriendo realidades distintas en cultura y técnicas de vinificación, desde Nueva Zelanda, Australia, California, Sudáfrica, Inglaterra, hasta Alemania, finalmente retornó a Chile con un norte claro: crear su propio vino. Es así como en 2015 da el puntapié inicial a su proyecto Viña Javiera Ortúzar, en Nancagua, región de O’Higgins.

“Para mí, el país clave fue Sudáfrica. Me abrió la mente y pude ver técnicas que no había visto en otros países”, Javiera se refiere a como otras naciones que recorrió se caracterizan por su tradicionalismo en enología y en el caso de Sudáfrica aprendió más sobre vinos naturales, maceración carbónica y otras técnicas que siempre habían existido, pero que no se les ha dado tanta atención.

Respecto al proceso para obtener un vino a la altura de Viña Javiera Ortúzar, la enóloga nos comenta sobre factores fundamentales como el viñedo, el tipo de fermentación y el tipo de bodega. En Viña Javiera Ortúzar se elaboran principalmente vinos naturales sin sulfitos agregados. “Trabajo in situ mi

viñedo realizando la cosecha de manera más temprana” señala Javiera recalcando que la identidad que busca, es que se reconozca su vino por ser fresco, jugoso, que te invita a tomar otra copa.

El primer vino que sacó la viña fue en el 2015 con la línea JO, destacando un Syrah y un Cabernet Sauvignon, en un total de 900 botellas. En 2017 Javiera dio su gran salto de producción pasando de las mil a las 12 mil botellas, un salto arriesgado, pero gracias a la confianza en sí misma, exitoso. “Siempre he tenido esa confianza de que las cosas van a ir bien. Uno es perceptivo y si uno tiene una duda es porque no van a salir bien las cosas” comenta Javiera, afirmando que a la fecha de hoy 2020, la producción general de vinos en Viña Javiera Ortúzar oscila las 22.000 botellas.

Las novedades de este 2020 en Viña Javiera Ortúzar comenzaron ya el primer semestre del presente año, con el lanzamiento de un vino blanco que lleva por nombre Jacinta. Se trata de un Semillón con Sauvignon Vert. Para lo que resta del 2020 se espera el lanzamiento de un Pinot Noir directo desde La Araucanía y un Vignier desde Lolol en Colchagua, “lo único que quiero es ya embotellar para poder tomarlo”.

Una de los aspectos que destaca Javiera, sobre el surgimiento de un nuevo público especializado, que además de degustar busca interiorizarse en vinos boutique de autor, es como se derriba las barreras que alejan la relación entre el enólogo y el consumidor. “A mí me gusta mucho explicar y me doy el tiempo suficiente y necesario a la persona que lo requiera”. Pequeños gestos que entregan un valor agregado a sus vinos, es la sensación de cercanía y amistad. En la actualidad los vinos de Javiera tiene buena recepción en mercados como Brasil y Nueva York.

“Hoy en día somos muchas las mujeres que estamos haciendo vino” destaca Javiera subrayando que no ha sido fácil escalar hasta donde está hoy y el hecho que más ejemplos sigan surgiendo a partir de puro esfuerzo personal, ha significado un posicionamiento más firme para que mujeres muestren su trabajo y una mirada nueva, dinámica y atrevida a la hora de producir vinos en el país.

JOTA OH!

Cepa:

100% Cabernet Sauvignon

Valle:

Colchagua

Crianza:

12 meses en guarda de 2do uso, y 6 meses en maduración en botella.

Graduación:

13,9%

Año cosecha:

2018

Puntaje:

-91 Pts. La CAV

Nota de cata:

En nariz, frutos rojos, toques de vainilla. Acidez media que se activa en los laterales de la lengua que te hace salivar por su tipo de fermentación. toque de aceituna. Un vino persistente con largo final.



JACIN

Cepa:

Semillon & Sauvignon

Valle:

Colchagua

Crianza:

10 meses en barril de 2do uso.

Graduación:

13,4%

Año cosecha:

2019

Puntaje:

-93 Pts. La CAV

Nota de cata:

Realizado una gran de color, aromas. características es damasco, con toque en su final. Un vino extravagante, aroma gourmet.

Maridaje:

Thai, Sushi, Pastas, rry.



ÍMPETU

Cepa:

Syrah 60%
Petit Verdot 40%

Valle:

Colchagua

Crianza:

10 meses en barricas nuevas y
de 2do uso.

Graduación:

14,5%

Año cosecha:

2018

Nota de cata:

Color rojo rubí y violáceo, profundo y denso. En nariz destacan fruta roja y negra como guinda licorosa, mora y ciruela. En boca se siente fruta madura, sedosa, taninos firmes pero suaves, madera muy bien integrada y una fresca acidez que realza su buena estructura. Equilibrio y elegancia; tiene identidad propia.

JACINTA

Sauvignon Vert

en barricas nuevas y

a:

AV

a gran extracción
omas. Sus notas
s es membrillo,
toques de miel
Un vino blanco
aromático &

astas , Cu-



Viña Laurent: Desde Francia con Amor

Con doce años en la elaboración de vinos de autor boutique, los dueños de Viña Laurent se abrieron un espacio en el mercado nacional especializado, logrando equilibrar la tradición campesina nacional y la tradición vitivinícola francesa.

La pasión vitivinícola ha sido una herencia para el francés Damien Laurent, siendo habitual una infancia rodeada por barricas y vendimias en Bordeaux, para más tarde convertirse y consolidarse como la séptima generación de viñateros de la familia.

Fue esta pasión la que le unió con su esposa y socia chilena, Lorena, y en 2008 emprendieron juntos la aventura de Viña Laurent. Al principio decidieron la plantación de cuatro hectáreas en un terroir de Talagante. Sin embargo, no fue hasta 2012 que se logró la construcción de la bodega principal. El manejo de la viña lo continúan realizando a la distancia, desde la localidad de Bordeaux.

En 2014 la pareja toma la decisión de instalarse definitivamente en Chile. “Me enamoré de la geografía de la gente del país en general, aquí mayores las posibilidades de hacer el vino que te gusta” comenta Damien, concluyendo que no existe una sola lectura de la viticultura chilena.

Ubicados actualmente en el valle del Maipo, cada uno de los vinos de Viña Laurent se caracterizan por el cero intervencionismo al momento de su realización. “Todo es con manejo orgánico no usamos nada de químicos” destaca Damien agregando que con sus vinos Viña Laurent busca destacar el terroir del lugar. En la actualidad Damien nos cuenta la mirada enfocada en el territorio sur de Chile en búsqueda de más uvas y terrenos para seguir extendiendo la marca Laurent.

Damien ve cada cosecha como una experiencia nueva, destaca la necesidad de ser humildes en este rubro y estar abierto a cada día aprender más, teniendo en consideración que la identidad del vino queda plasmada por su lugar de elaboración. “El terroir es suelo, es clima y el factor humano” concluye.

Desde su llegada e instalación en Chile el matrimonio ha estado en constante aprendizaje en la vinificación y fermentación de varias cepas como fue el caso de País, Pinot Noir, Carmenere o Syrah, porque viniendo desde Bordeaux, Francia, no tenían la autorización de producir estas variedades, esto debido a la Denominación de Origen Protegidas que impera en Francia y otros países viníferos, donde solo se les permite trabajar una variedad de producción propia, reconociendo así su calidad diferenciada gracias al medio geográfico.

Respecto a la presentación de los vinos, según nos explica Laurent, este nace de la frustración a propósito de lo que ocurre en Francia y el tradicionalismo en su mercado, donde incluso las etiquetas no gozan de ideas atrevidas ni modernas. Damien indica que si uno sale al mercado con una nueva propuesta, el mercado te cerraba

las puertas, algo que no es pensado en Chile siendo uno más de los aspectos positivos del país.

Entre las variedades que podemos encontrar en Viña Laurent destacaremos su Petit Verdot, también conocido como Clandestino, que en palabras de Laurent es una cepa con mucha personalidad y una identidad muy fuerte. Se trata de una cepa que ya trabajaban en Francia, por lo que su experiencia respecto a esta cepa es mayor. “Yo siempre fui muy enamorado del Petit Verdot” afirma Damien señalando que con este Clandestino se pretende destacar que la gente pueda identificar el sabor, el gusto y el olor de un Petit Verdot en el Valle de Maipo.

Respecto al Syrah, también conocido como Generoso, Damien destaca el dinamismo de esta cepa y la posibilidad de su desarrollo tanto en la cordillera como en la costa, con buenos resultados. Los dueños de Viña Laurent comentan que el trabajo de esta cepa ha sido enfocado en una personalidad latinoamericana, en el sentido de que cuando tenga mayor madurez tiene un lado más carnívoro y un poco más de sangre. “Nosotros hacemos vinos más livianos en comparación con lo que puedes encontrar en el mercado, un poco más frutoso, pero nuestro Generoso es el vino que tiene cuerpo en la viña” y tal como ocurre con todos los vinos de Viña Laurent, se trata de un vino sin maquillajes, sin artificios o cualquier cosa que pueda cambiar el perfil del vino.

Entre las novedades de Viña Laurent para este año destaca el lanzamiento de una nueva versión de su Diabólico, un vino rosé que anteriormente se habría realizado a base de Syrah, esta vez se optó por la cepa País y verá la luz en septiembre de 2020.

El 80% de las ventas de Viña Laurent son gracias al mercado extranjero, consolidándose en EE.UU., Canadá, Brasil, Inglaterra y en conversaciones con extenderse por Noruega y Holanda. En el mercado nacional, es un mercado de clientes enamorados del vino que participan en clubes de vinos y compran en tiendas especializadas “obviamente nosotros no nos enfocamos en supermercados, no es nuestro modelo” señala Damien.

“Queremos que la experiencia de tomar uno de nuestros vinos sea de reír, pasar un buen rato y compartir con los amigos”, Lorena y Damien Laurent comenzaron esta aventura con una mirada moderna. Apasionados por el trabajo viticultor, trajeron desde el viejo mundo sus sueños respecto a la elaboración de vinos boutique con identidad, directamente desde Francia con amor, concluyendo por sobre todo que “el vino es algo noble, hay un trabajo que es largo y complicado para producir una botella, pero esto no quiere decir que tiene que ser fome”.



LAURENT

CLANDESTINO

Cepa:

100% Petit Verdot

Valle:

Maipo

Crianza:

7/10 Meses en barricas usadas neutras.

Graduación:

14%

Año cosecha:

2019

Nota de cata:

De color rojo intenso con destellos azules-violeta. En nariz revela notas de regaliz y salvia. En boca su ataque es fresco y suave, luego aparece la concentración de taninos maduros que le otorga gran amplitud y longitud final.



GENEROSO

Cepa:

100% Syrah

Valle:

Maipo

Crianza:

7/10 Meses en barricas usadas neutras.

Graduación:

14%

Año cosecha:

2019

Nota de cata:

En nariz encontramos agradables notas aromáticas de arándanos y reminiscencias de hojas de tabaco. En boca es muy redondo y equilibrado con notas de frutas negras y sutiles especias. Es un vino muy equilibrado, con taninos suaves, buena acidez y con un final elegante

www.diarioviregion.cl

DIARIO VI REGION

SEXTA
Nuestro Diario

Somos su diario

Un Diario Regional con Convenio Marco



Fonos: +56 722 711743 / +56 9 76235496 / +56 9 58797032
DIRECCIÓN: Quechereguas #842, San Fernando

• CLUB de AMIGOS •
up to wine
wines from chile

**CONOCE NUESTRAS
SUSCRIPCIONES**

MUELLE
OCULTO
MATANZAS

SUSCRIPCIÓN
MUELLE OCULTO

- + 1 Vino MUELLE OCULTO RESERVA
- + Número de revista digital
- + 15% Descuento Online

Desde: **\$6.990**



SUSCRIPCIÓN
GRAN RESERVA

- + 1 Vino GRAN RESERVA
- + Número de revista digital
- + 15% Descuento Online

Desde: **\$8.990**



SUSCRIPCIÓN
PREMIUM

- + 1 Vino PREMIUM
- + Número de revista digital
- + 15% Descuento Online

Desde: **\$12.990**



SUSCRIPCIÓN
DUO

- + 1 Vino PREMIUM
- + 1 Vino GRAN RESERVA
- + Número de revista digital
- + 15% Descuento Online

Desde: **\$19.990**



SUSCRIPCIÓN
DESCUBRIDOR

- + 3 Vinos GRAN RESERVA
- + Número de revista impresa
- + 15% Descuento Online

Desde: **\$24.000**



SUSCRIPCIÓN
AFICIONADO

- + 1 Vino PREMIUM
- + 2 Vinos GRAN RESERVA
- + Número de revista impresa
- + 15% Descuento Online

Desde: **\$30.000**



SUSCRIPCIÓN
CONOCEDOR

- + 3 Vinos PREMIUM
- + Número de revista impresa
- + 15% Descuento Online
- + 10% Descuento Emporio

Desde: **\$36.000**



SUSCRIPCIÓN
ENOFILO

- + 3 Vinos PREMIUM
- + 1 Vino GRAN RESERVA
- + Número de revista impresa
- + 15% Descuento Online
- + 10% Descuento Emporio

Desde: **\$44.000**



SUSCRIPCIÓN
SOMMELIER

- + 3 Vinos PREMIUM
- + 3 Vinos GRAN RESERVA
- + Número de revista impresa
- + 15% Descuento Online
- + 10% Descuento Emporio

Desde: **\$56.000**

VINOS DE AUTOR, DE CATEGORÍA BOUTIQUE, DE VIÑATEROS INDEPENDIENTES.

*VINO GRAN RESERVA: Rango de precios \$7.990 - \$9.990

*VINO PREMIUM: Rango de precios \$10.000 - \$18.000 o más.



“Maridajes de Rock y Vino”:
El vino trasciende los sentidos

Todos los sábados a eso de las 17:00 horas, el sommelier Felipe Ubeira, a través de su canal IGTV @ubeira.sommelier, fusiona el mundo de las guitarras eléctricas, bajos y baterías con el de las parras, las barricas de roble francés y los taninos, en una mezcla sensorial que cautiva a los amantes del vino.

De profesión sociólogo, Felipe Ubeira comenzó su acercamiento al mundo del vino hace cinco años: “Estaba pasando por un momento raro en la pega, no me encontraba a mí mismo, estaba muy aburrido y quería hacer algo distinto, algo propio”. Este “mal sabor” lo llevó a estudiar sommeliería, una carrera que hace del olfato, el gusto y los sentidos un lenguaje que trasciende lo sublime. “Siempre me gustaron los aromas, la cocina y el vino y desde chico ya tenía gusto por el vino”, agrega.

Al finalizar sus estudios de sommeliería, Felipe investigó acerca del conocimiento existente sobre maridajes de comidas y vinos. “Desde la clásica y poco fundamentada idea de que los vinos blancos acompañan a las carnes blancas como los tintos a las rojas, o estudios más especializados y empírico como la escuela italiana de sommeliería, hasta el estudio científico sobre las moléculas aromáticas de cada alimento. Desarrollé todas estas ideas y descubrí que vinos como el syrah contienen las mismas moléculas aromáticas de ciertos alimentos como el apio, la menta, la yerba bueno o por ejemplo que el tomillo comparte moléculas aromáticas con el cordero, lo que los convierte en muy buenos maridajes”, comenta.

El rock y la música es la otra pasión de Felipe. “Desde los doce años que toco guitarra, un poco de teclado y ukelele. Tuve bandas de chico hasta bien entrada la U”, recuerda, introduciéndonos a su nuevo proyecto rockenológico: “Catas de Rock y Vinos”, un espacio de encuentro en su canal IGTV @ubeira.sommelier, que presenta cada sábado a las 17:00 horas. “Es una forma de hacer algo novedoso, una analogía entre un vino y una canción de rock. Por qué se parece o no a la música”. A Felipe le preocupa que este género musical vaya en desaparición. “Cada vez salen menos bandas de rock, cada vez se tocan menos instrumentos musicales. Por ahí leí que Guitar Center, una de las tiendas de instrumentos más grandes que hay en EE.UU. estaba a punto de quebrar”.

Algunas de las combinaciones presentadas en sus programas como un Cabernet Franc con Iron Maiden o un Moscatel de Alejandría con Smashing Pumpkins o un Kutralkura con Los Prisioneros, ¿por qué no? El sommelier explica que en base a

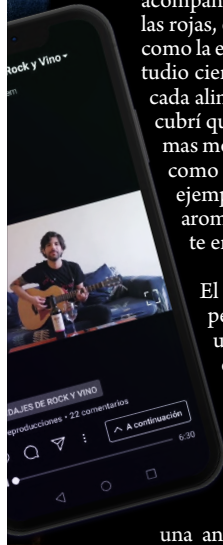
estos ejemplos puede explicar algunos conceptos de sommeliería que enseña en sus clases de cata. “Con mi programa pueden hacer un vínculo, voy explicando terminologías capítulo a capítulo. De repente explico qué es un “vino redondo”, algunas curiosidades, y cosas más complejas como qué es un maridade por contraste o armonía”.

Ubeira cuenta que “en estos primeros capítulos me he centrado hartito en viñas pequeñas o de autor, aunque también ha habido un par grandes, que han sacado algún vino en particular, filete o muy distinto. La idea es mostrar cosas distintas para salir de lo común. Me gusta apoyar a los productores pequeños. Ellos me mandan vinos y me apoyan, y yo los difundo porque sé que sus vinos son buenos. En estos 15 capítulos, hemos mostrado vinos muy diferentes que incentivan a abrir la mentalidad de los amantes del vino”.

En este último tiempo el concepto “vinos de autor”, “garage” o “boutique” ha ganado mucha fama en los medios especializados y en tiendas de vinos como Up to Wine, que se dedica en su totalidad a apoyar en la difusión y comercialización de estos proyectos. Al respecto, el sommelier asegura “que hay una diferencia semántica que hay que aclarar. Por ahí me decían que todos los vinos tienen un enólogo que quieren reflejar su terroir, es cierto. Pero no todos los vinos son de autor. Un vino de autor según mi perspectiva es un vino de pequeñas producciones, que busca representar un lugar específico o una forma de vinificar las uvas y que tiene la idea de reflejar algo original, de buena calidad, que está más orientado a ser innovador tanto en la cepa como en los terroirs. Esa es la característica más común que los define”.

Felipe sostiene que “en general el público (chileno) recién está en un despertar de salir de lo común, de tomar el típico Cabernet o Carmenera. Poco a poco están descubriendo otras cepas u otros valles. Eso sí hay consumidores locales que conocen y saben muy bien acerca de lo que están tomando, como en Itata donde todos conocen la uva País. Falta más información desde los sommeliers y viñateros para que siga desarrollando esta industria tan bonita, para que la gente se vaya interesando en nuevos vinos, cepas y valles”.

La invitación es todos los sábados a las 17:00 horas en el IGTV @ubeira.sommelier ¡Salud por el rock!



www.lavozdelaregion.cl



Desde Cardenal Caro al Mundo



PRIMER CASO COVID-19 EN PAREDONES

MARCHIGÜE
Jardín infantil celebra
día mundial de las abejas

Conductores de
transporte público
de fueron vacunados
contra la influenza

Gobernación
Cardenal Caro genera
atención mensual
AFC en Pichilemu



Contacto: lavozdelaregionpichilemu@gmail.com
Teléfono: + 56 9 7623 5496 / 72 - 2 588909 / + 56 9 6193 9323
Dirección: Dionisio Acevedo esq. Pinto, Pichilemu,