



## Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile

### 4ª Cata vertical de vinos íconos chilenos

Continuando el exitoso ciclo de catas verticales de vinos íconos chilenos, organizado por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos (ANIAE) para sus asociados, el pasado 6 de Octubre se llevó a cabo la cuarta cata de este tipo. Esta vez el encuentro fue en la bodega de **Viña Casa Marín**, en Lo Abarca, para degustar 3 añadas de su afamado **Sauvignon Blanc**.

Este ciclo de catas ha contribuido a la conversación y comunicación acerca de grandes vinos chilenos que se han ganado un espacio en el podio internacional de los vinos íconos. Y puesto que este reconocimiento no ha sido solo para los tintos, en esta oportunidad la vertical fue de un blanco que, desde su lanzamiento, ha concitado el interés de críticos y prensa especializada.

El entorno fue el marco perfecto para catar los impresionantes vinos que allí se originan: una soleada tarde, a escasos kilómetros de la costa, rodeado de lomajes cubiertos por los distintos cuarteles de viñas que conforman una suerte de mosaico. Muy *ad-hoc* ya que esta artesanía es un sello de identidad de la Viña y de la localidad de Lo Abarca.

La cata se realizó en las instalaciones que dispone la Viña para la creciente actividad enoturística que desarrollan. Los asistentes fueron recibidos por la fundadora, dueña y enóloga **María Luz Marín (Marilú)** y por su hijo **Felipe Marín**, viticultor y enólogo, quienes de manera muy abierta y cercana dirigieron la cata y propiciaron un interesante discusión técnica.

La amena conversación continuó durante el cóctel y se degustaron otros Sauvignon Blanc: la cosecha 2021 de Cipreses y la cosecha 2018 de la línea Lo Abarca. Mención especial a la excelente gastronomía del restaurante “La Cuina” que presentó pequeños platos en base a pescados y mariscos que armonizaban a la perfección con los vinos.

Agradecimientos a la empresa colaboradora **DIMERCO** y a **Vinos de Chile** que nos apoyaron entusiastamente para llevar a cabo la actividad.

“Estas instancias son perfectas, los grupos pequeños incentivan aún más la conversación y discusión entre enólogos. En esta ocasión pudimos descubrir el tremendo potencial de guarda de los vinos blancos del valle y cómo esto se proyecta hacia el futuro” señaló Orlando Fariña.

“Nadie puede negar que San Antonio es un lugar único para el Sauvignon Blanc, todas las añadas degustadas fueron distintas pero la calidad muy por sobre el promedio de la cepa en Chile. Es Impresionante ver cómo puede vivir un Sauvignon Blanc del 2005” indicó Manuela Astaburuaga de Viña Correa Albano.

“La potencia y complejidad de los vinos degustados, sobretudo el Laurel de 16 años, nos muestran lo determinante que es el terruño en la personalidad de estos vinos: el suelo



## Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile

calcáreo, la escasez hídrica y las condiciones agroclimáticas extremas” reflexionó Adriana Cerón, presidente de ANIAE.

La cata guiada por Marilú y Felipe, fue un recorrido por lo que ha sido la aventura pionera de establecerse en este terruño. A través de las cosechas de **Laurel 2005**, **Cipreses 2013** y **Cipreses 2019** de su Sauvignon Blanc conocimos las dificultades que enfrentaron en un comienzo, cómo se han comportado los distintos cepajes plantados, cómo ha sido el desafío comercial de posicionar un vino blanco chileno en un segmento alto de precio y cuáles son los proyectos a futuro.

La **cosecha 2005** del viñedo Laurel sorprendió a todos. Es un vino que no muestra su edad, se muestra muy vivo y fresco. Con aromas cítricos, a pomelo y también notas de espárrago. En boca, una evolución casi imperceptible, con gran untuosidad y rica acidez.

La **cosecha 2013** del viñedo Cipreses, siendo de una línea diferente, se mostraba muy fresco, con notas aromáticas vegetales y minerales. En boca, un poco menos untuoso que Laurel, con acidez punzante.

La **cosecha 2019** del viñedo Cipreses, al ser el más joven, muestra una gran expresión aromática, con notas vegetales características del arquetipo varietal (espárragos, arvejas en conserva). En boca tiene una agradable acidez, que lo hace crocante y de larga persistencia. Permite augurar también una larga vida en botella.

El resumen de esta vertical: tres vinos blancos excelentes que han marcado un camino, guiando la atención sobre el Sauvignon Blanc chileno y los altos niveles que puede alcanzar.