



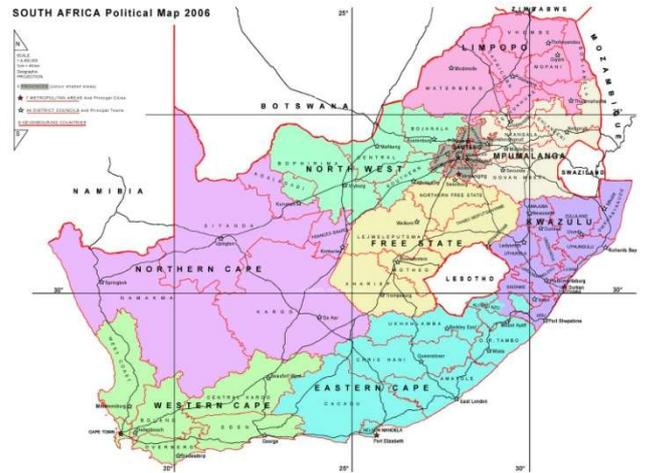
Cofradía del Vino El Tanino

Vinos del mundo

USA - Sudáfrica - Argentina - Chile



Estados Unidos de América



Sudáfrica



Argentina



Chile

27 de Octubre 2022

El día 27 de octubre se celebró la Reunión Técnica de La Cofradía sobre vinos de diferentes partes del mundo: USA, Sudáfrica, Argentina y Chile.

El presidente Sebas Olaizola saludó a los asistentes: Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Bernard Lalanne, Iñigo Logroño y Eduardo Cuenca, que nos va a ofrecer un Reportaje con la Reunión Técnica sobre Vinos del Mundo.

Agradece especialmente a Eduardo Cuenca que se haya animado a presentarnos esta cata técnica y refiere que es muy significativo que varias catas técnicas se han desarrollado gracias al interés particular de varios cofrades y que todos y cada uno de nosotros debería prestarse a ello; refiere que incluso un cofrade le ha comentado que esta actividad debería ser obligatoria para todos.

Como ya se ha dicho, en esta ocasión es Eduardo Cuenca, cofrade, quien desea transmitirnos parte de su conocimiento sobre vinos procedentes de toda la geografía mundial. Por pedido de la cofradía, se va a limitar a cuatro vinos de 4 zonas "lejanas": USA, Sudáfrica, Argentina y Chile. Seguramente se pueden consultar más zonas en su página web www.Breakingwine.online

La presentación se encuentra tras esta pequeña reseña histórica de los cuatro territorios que ha elaborado nuestro secretario Jesús Rodríguez.

Historia de Estados Unidos (1865-1918)



Tropas de la caballería estadounidense durante la Batalla de Prairie Dog Creek, en 1867, en el contexto de las Guerras indias.

Entre 1865 y 1877 tiene lugar el período de la Reconstrucción, el cual se caracterizó por los intentos del gobierno de Washington de sanar las heridas de la guerra. Se modificó la constitución para otorgar libertad y derechos a los negros: A través de la Decimotercera Enmienda se prohibía la esclavitud, la Decimocuarta Enmienda extendía las protecciones legales federales a todos los ciudadanos independientemente de su raza y la Decimoquinta Enmienda abolía las restricciones raciales para votar.

La Reconstrucción no fue tarea fácil. Los políticos del sur pusieron en marcha las Leyes Jim Crow bajo el principio de *Separados pero iguales*. Por consiguiente, se estableció la segregación racial en todas las instalaciones públicas. Estas leyes afectaron a casi todas las instalaciones públicas y al transporte, incluidos los vagones de los trenes y autobuses interestatales. Las instalaciones para los afroamericanos y los nativos americanos eran consistentemente inferiores y carecían de fondos suficientes en comparación con las instalaciones para los estadounidenses blancos; a veces, no había instalaciones para los negros.

Entre 1865 y 1877 tiene lugar el período de la Reconstrucción, el cual se caracterizó por los intentos del gobierno de Washington de sanar las heridas de la guerra. Se modificó la constitución para otorgar libertad y derechos a los negros: A través de la Decimotercera Enmienda se prohibía la esclavitud, la Decimocuarta Enmienda extendía las protecciones legales federales a todos los ciudadanos independientemente de su raza y la Decimoquinta Enmienda abolía las restricciones raciales para votar.

La Reconstrucción no fue tarea fácil. Los políticos del sur pusieron en marcha las Leyes Jim Crow bajo el principio de *Separados pero iguales*. Por consiguiente, se estableció la segregación racial en todas las instalaciones públicas. Estas leyes afectaron a casi todas las instalaciones públicas y al transporte, incluidos los vagones de los trenes y autobuses interestatales. Las instalaciones para los afroamericanos y los nativos americanos eran consistentemente inferiores y carecían de fondos suficientes en comparación con las instalaciones para los estadounidenses blancos; a veces, no había instalaciones para los negros.

En 1865 se funda el Ku Klux Klan, una organización terrorista supremacista blanca que llevará a cabo violentos ataques contra la comunidad negra, los políticos favorables a la reconstrucción y los *Carpetbaggers*, los inmigrantes que llegaban al sur desde los estados del norte. Si bien el primer Ku Klux Klan fue disuelto por Ulysses S. Grant, a través del Acta de Derechos Civiles de 1871, el Klan reapareció a comienzos del siglo xx. Las principales causas que explican el renacimiento de la organización eran la cada vez mayor inmigración, siendo el Klan una organización antisemita y anticatólica, el estreno en 1915 de la película *El nacimiento de una nación* de *D. W. Griffith*, la cual idealizaba al primer Ku Klux Klan, y el caso Leo Frank, un judío linchado en 1915 en Georgia tras ser acusado de violación y asesinato. El asesinato de Frank generó una oleada de antisemitismo por todo el país.

La segunda mitad del siglo xix en Estados Unidos se caracterizó por la Revolución industrial, la inmigración desde el este hacia los nuevos territorios en el oeste y por llegada al país de una gran cantidad de inmigrantes europeos, sobre todo irlandeses y alemanes. Al Nuevo mundo también llegaron una cantidad considerable de judíos que llegaron a América huyendo de los pogromos que sufrían en Europa, sobre todo en el Imperio ruso. No obstante, a Estados Unidos también llegaron inmigrantes asiáticos, sobre todo japoneses y chinos, siendo estos últimos utilizados como mano de obra semi esclava en la construcción del ferrocarril. A finales del siglo xix, y sobre todo a comienzos del siglo xx, el principal grupo inmigrante será el italiano. Con excepción de la compra de Alaska a Rusia en, la expansión territorial de Estados Unidos se había detenido en 1848. No obstante, muchas aéreas que de iure pertenecían al gobierno estadounidense seguían estando controladas por tribus indias. Caben destacar las Guerras Navajo, las Guerras apaches y sobre todo la Guerra de Black Hills contra los lakotas liderados por Toro Sentado y Caballo Loco. Fue durante esta guerra cuando tuvo lugar la Batalla de Little Bighorn en la cual el 7.º Regimiento de Caballería del Ejército de los Estados Unidos, liderado por George Armstrong Custer, sufrió una humillante derrota por parte de los hombres de Toro Sentado.

Historia de Sudáfrica



Los sudafricanos blancos siempre han argumentado llegar al mismo tiempo que los negros a esa región. En referencia a los bóeres, como los representados en este cuadro.



La historia escrita de Sudáfrica comienza con la llegada de los europeos a la región. Los primeros en incursionar fueron los portugueses, quienes fundaron un asentamiento precursor de Ciudad del Cabo en el Cabo de Buena Esperanza. Los neerlandeses, arrebataron la colonia a los portugueses en 1652, establecieron pequeños asentamientos en el cabo de

Buena Esperanza y se expandieron hasta formar la Colonia del Cabo.

Hace entre 200 000 y 100 000 años, los humanos modernos comenzaron a evolucionar en toda África - incluyendo en Sudáfrica. Se convirtieron en el pueblo san, que más tarde se reunió con los pastores del sur, los khoi desde el norte y colectivamente se dieron a conocer como los khoisan.

Los khoisan se desplazaron hacia abajo, hacia la provincia del Cabo Occidental. más o menos, al mismo tiempo que los grupos de la Edad de Hierro cruzaban Limpopo (300 dC) - cuyos descendientes, unos 1 000 años después, formaron el reino africano de Mapungubwe y comenzaron a comerciar con la India, Arabia Saudita y China.

En 1652, Jan van Riebeeck y su fuerte partido de 90 miembros llegaron desde Holanda y se asentaron y formaron una estación de reabastecimiento de barcos en Ciudad del Cabo - una de las paradas más importantes, tanto geográfica como políticamente hablando, ya que era la única ruta comercial antigua de Europa y de las Américas hacia la India, las llamadas "Islas de las Especias" de las Indias Orientales, y del Este. Durante los siguientes 200 años, llegaron también varias oleadas de otros colonos europeos e indios.

A continuación, los holandeses, británicos y hasta cierto punto, los franceses, lucharon por el control del Cabo, siendo los británicos finalmente los triunfadores en 1806. Los bóers holandeses se prepararon para comenzar su ruta a pie por el interior del país para escapar de la dominación británica.

Este fue también el inicio de la Mfecane ('la dispersión, el aplastamiento') de los africanos que comenzó en Zululand, cruzando el Drakensberg y barriendo por toda la provincia que actualmente es la provincia del Estado Libre. Alentados por el rey guerrero zulú, Shaka, con un creciente militarismo, éstos se convirtieron en un torbellino confuso de movimiento y masacre.

Todo esto sumado a la mezcla de los Voortrekkers hambrientos de tierras y los recién llegados colonos británicos en 1820, conllevó nuevos conflictos.

El final de 1800 vio el descubrimiento de la inmensa riqueza de oro y diamantes de Sudáfrica, y más tarde, los hallazgos del gran platino.

El siglo XX vio el final de la Guerra de Sudáfrica (también conocida como la Segunda Guerra Anglo-Bóer), que se luchó de 1899-1902; la creación de la Unión de Sudáfrica en 1910; la participación en la Primera Guerra Mundial y la Segunda Guerra Mundial del lado de los aliados; una estrecha victoria para el Partido Nacional en su mayoría afrikáner en 1948; y, en los siguientes años, la formación del Apartheid.

El Apartheid fue un período de casi 50 años de racismo institucionalizado y supresión de los no blancos, durante el cual el Congreso Nacional Africano fue prohibido y sus dirigentes, entre ellos Nelson Mandela, desterrados a la prisión de Robben Island.

El levantamiento de la proscripción del CNA, la liberación de Mandela y sus compañeros de prisión, y las elecciones democráticas de 1994, anunció el nacimiento de la nueva Sudáfrica.

Historia de Argentina



La **historia de la Argentina** es la cronología de sucesos desde el comienzo del primigenio poblamiento humano en el actual territorio de la República Argentina hasta nuestros días.

Se inicia con los vestigios más antiguos de seres humanos en suelo argentino, detectados en el extremo sur de la Patagonia, que datan de hace unos 13 000 años. Las primeras civilizaciones

agroalfareras se establecieron en el noroeste andino desde el siglo XVIII a. C. La historia escrita de lo que es la Argentina, comenzó con los registros del cronista alemán Ulrico Schmidl en la expedición de Juan Díaz de Solís en 1516 al Río de la Plata, hecho que anticipa la dominación española que se impondría en parte de esta región.

En 1776 la corona española creó el Virreinato del Río de la Plata, entidad aglutinadora de territorios a partir de la cual, con la Revolución de Mayo de 1810, comenzaría un proceso gradual de formación de varios Estados autónomos —llamados provincias— o independientes, entre ellos el que llevó el nombre de Provincias Unidas del Río de la Plata.

Con la declaración de la independencia el 9 de julio de 1816 y la derrota militar del Imperio español en 1824 se formalizó la existencia soberana. En 1833 el Imperio británico tomó posesión de las Islas Malvinas que entonces era una comandancia militar de las Provincias Unidas, cuya devolución ha reclamado la Argentina desde entonces.

Tras un prolongado período de guerras civiles, entre 1853 y 1860 se aprobó una república federal con el nombre de República Argentina.

Mediante guerras contra los pueblos mapuche, tehuelche, ranquel, wichi y qom, conocidas como Conquista del Desierto y Conquista del Chaco, la República Argentina tomó posesión de las llanuras chaqueña y pampeana y de la Patagonia oriental, conformando su territorio actual, el octavo más extenso del mundo.

Entre 1862 y 1930 transcurrió un largo período de estabilidad constitucional, en el que debido a una gran ola migratoria proveniente sobre todo de Italia y España, la población argentina creció cinco veces más rápido que la del mundo.

La implantación del sufragio universal para varones en 1912, completado con el reconocimiento del derecho al sufragio a las mujeres en 1951, dio origen a una serie de gobiernos electos por el voto popular, que se alternaron en el poder partir de 1930 con dictaduras militares, gobiernos fraudulentos y gobiernos de legitimidad limitada debido a las proscripciones políticas.

Luego de la derrota en 1982 en la guerra de las Malvinas contra el Reino Unido, la última dictadura colapsó, siendo sus integrantes enjuiciados por graves crímenes de lesa humanidad. En 1983 se inició un extenso período de democracia que continúa en la actualidad, sucediéndose desde entonces nueve presidentes pertenecientes a tres partidos: Raúl Alfonsín, Carlos Menem, Fernando de la Rúa, Adolfo Rodríguez Saá, Eduardo Duhalde, Néstor Kirchner, Cristina Fernández de Kirchner, Mauricio Macri y Alberto Fernández.

Historia de Chile



Los denominados «fundadores» de la república (de izq. a der.): José Miguel Carrera, Bernardo O'Higgins, José de San Martín y Diego Portales; óleo de 1854 de Otto Grashof.

La **historia de Chile** se divide generalmente en doce periodos que abarcan desde el comienzo del poblamiento humano del territorio actual de Chile, hasta la actualidad.

El periodo prehispánico corresponde a la historia de las diferentes etnias amerindias presentes en el territorio, extendiéndose desde alrededor del año 14 800 a. C. hasta la llegada de los españoles. A partir de 1492, se iniciaron las exploraciones europeas en el continente americano. En 1520 Fernando de Magallanes y su expedición fueron los primeros europeos en llegar a Chile por el sur a través del estrecho que hoy lleva su nombre, y en 1536 Diego de Almagro comandó una expedición hasta el valle del Aconcagua y el norte del actual Chile.

El tercer periodo corresponde a la conquista hispana, que se extendió entre 1536 y 1598 con la guerra de Arauco, durante la cual los habitantes hispanos fueron atacados constantemente por los mapuche rebeldes. El período hispánico cubre algo más de dos siglos, entre 1598 y 1808, lapso marcado por el establecimiento de las instituciones reales.

El denominado periodo de la Independencia se desarrolló desde que Napoleón Bonaparte capturó al rey español de ese entonces Fernando VII en 1808 hasta la abdicación de Bernardo O'Higgins en 1823. Estuvo marcado por la guerra entre patriotas y realistas. La Patria Vieja, iniciada con un cabildo abierto el 18 de septiembre de 1810, llegó a su fin con la derrota patriota en la batalla de Rancagua en 1814, que dio inicio al periodo conocido como reconquista. Los patriotas sobrevivientes huyeron a la ciudad argentina de Mendoza, donde se aliaron con el gobernador independentista de la provincia, el general José de San Martín, y formaron el «Ejército Libertador de los Andes». La reconquista terminó en 1817 con la batalla de Chacabuco, en la cual el «ejército Libertador» derrotó al ejército realista. El triunfo militar definitivo se dio el año siguiente en la batalla de Maipú.

Entre 1831 y 1861, tuvo lugar el periodo de la república conservadora. Estuvo marcado por la puesta en vigor de la Constitución de 1833, establecida por Diego Portales, con un gobierno fuerte y centralizador. A pesar de algunos intentos de subversión, se mantuvo la estabilidad institucional y el país conoció la prosperidad económica.

El octavo periodo, conocido como la república liberal, que se extendió desde 1861 hasta 1891, estuvo caracterizado por una mayor estabilidad política y permitió una extensión del territorio hacia el sur y el norte.

A partir de la guerra civil de 1891, comenzó la república parlamentaria, que se prolongó hasta la promulgación de la Constitución de 1925. El Congreso nacional dominó la política y el presidente devino una figura prácticamente sin autoridad. El país se urbanizó y se crearon los primeros sindicatos.

La república presidencial marcó un cambio en las instituciones, con la Constitución de 1925, hasta el golpe de Estado de 1973. Tres partidos dominaron la política: los radicales, los demócrata cristianos y los socialistas. Numerosas empresas públicas fueron creadas en este periodo. Su final estuvo marcado por el triunfo de la izquierda y las ideas socialistas.

Luego del golpe de Estado del 11 de septiembre de 1973 que derrocó al presidente Salvador Allende, una dictadura militar ocupó el poder, con una junta de gobierno dirigida por el general Augusto Pinochet. Decenas de miles de opositores fueron arrestados, torturados o asesinados, incluso en el extranjero, mientras que otros fueron expulsados o condenados al exilio. Con la ayuda de los *Chicago Boys*, Pinochet llevó adelante una política económica liberal, y una nueva constitución fue adoptada en 1980.

Finalmente, la transición hacia la democracia es el período actual que comienza a partir de 1990, al asumir la presidencia Patricio Aylwin y prosigue con los gobiernos de la Concertación, los de Sebastián Piñera y el segundo gobierno de Michelle Bachelet. Se caracteriza por un fuerte presidencialismo amparado por la constitución de 1980.

- + Chardonnay de EUA
- + Pinotage de Sudáfrica
- + Malbec Argentino
- * Carmenere Chileno

CATA INTERNACIONAL

LA FRANJA INTERNACIONAL DEL VINO



NUEVO MUNDO VS VIEJO MUNDO



VINO EN EEUU



VINO EN AMÉRICA

- **Marzo de 1524:** Hernán Cortes, tras la conquista del imperio azteca, ordenó a cada colono la plantación de mil vides españolas y autóctonas por cada cien indígenas a su servicio (Guzmán, 2007; Larousse de los vinos, 2008; Sánchez 2007)

- **En 1595 Felipe II, rey de España:**

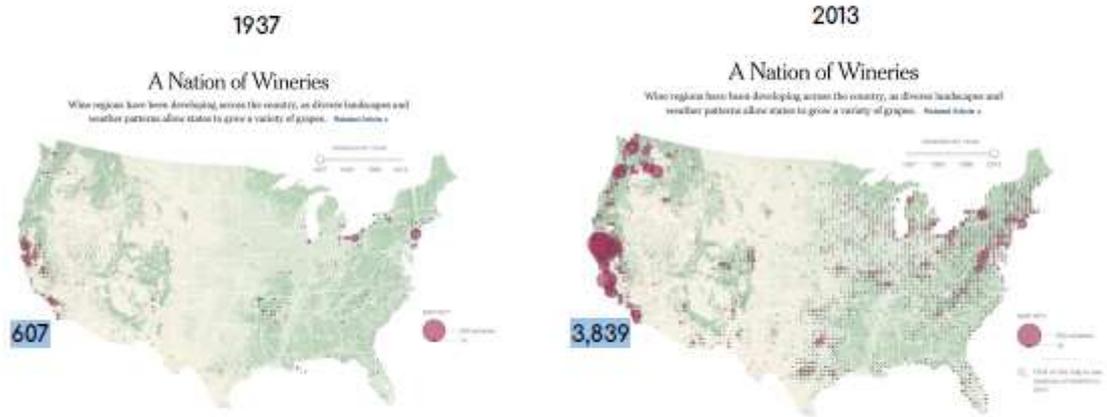
La Ley XVIII, título XVII de la Recopilación de las Indias estableció la total prohibición a sembrar viñas en México pero se podía seguir utilizando los viñedos existentes

- El vino más antiguo elaborado en lo que hoy es los Estados Unidos era de la vid *Vitis rotundifolia*, o uva muscadine, más comúnmente llamada uvas Scuppernon. Los colonos franceses cerca de Jacksonville, Florida, intentaron hacer vinos con esta uva entre 1562 y 1564

VINO EN AMÉRICA



VINO EN EEUU

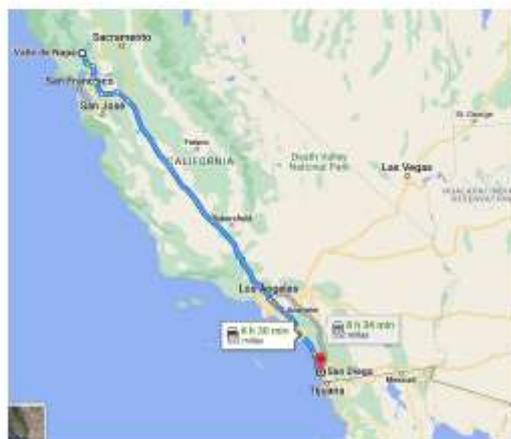


VINO EN EEUU



VINO EN EEUU

Misionero franciscano Fray Junípero Serra alrededores de San Diego en 1769.



VINO EN EEUU

- En 1823 se extienden las misiones .
Vino con uva Misión, (Criolla)
- 1830 variedades europeas
- 1833 vino de calidad en L.A. + llegada de "EC"
(ATM + A-S L / fiebre del oro)
- 1880 estudios sobre el vino + capacitación

VINO EN AMÉRICA



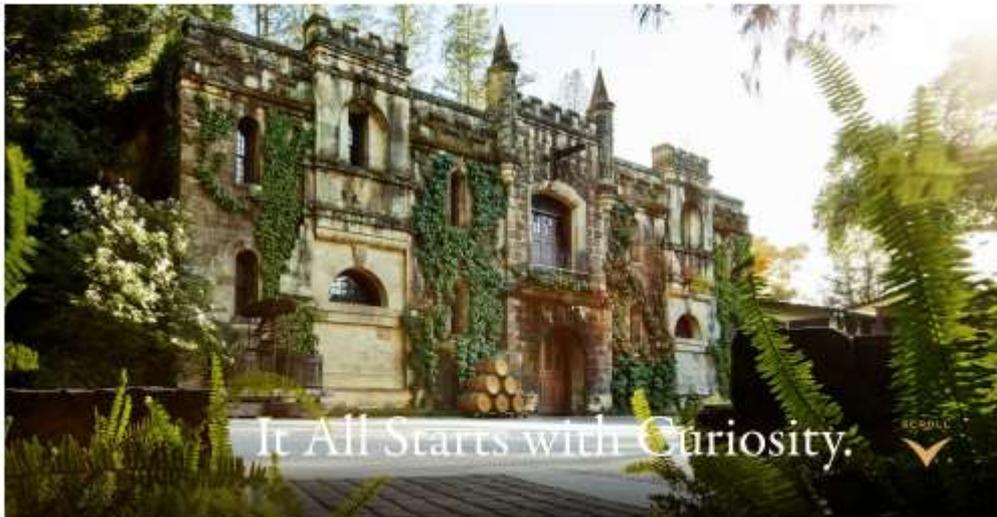
VINO EN AMÉRICA

- Filoxera a finales del siglo XIX la filoxera
- WWI
- La ley seca en los Estados Unidos entre el 17 de enero de 1920 y el 6 de diciembre de 1933. Fue establecida por la Enmienda XVIII a la Constitución
(*excepciones para sacramental)
- 1929: Gran depresión
- 1935: consumo de vino dulce y baja calidad
- WWII
- 50's +/- 20% de bodegas

EL JUICIO DE PARÍS 1976



VINO EN AMÉRICA



VINO EN AMÉRICA

The Wine & Spirit Industry, 2008-2009

Source: Wine & Spirit Industry, 2008-2009

Country	Wine	Spirits	Total
USA	1,200	1,000	2,200
Canada	100	100	200
Mexico	50	50	100
Other Latin America	50	50	100
Europe	1,000	1,000	2,000
Asia	500	500	1,000
Africa	50	50	100
Oceania	50	50	100
Other	50	50	100
Total	3,400	3,400	6,800



VINO EN SUDÁFRICA



VINO EN SUDÁFRICA

- 1652: El colono holandés Jan Van Riebeeck plantó las primeras cepas en Ciudad del Cabo (constantia)
- 1659: Primera cosecha
- Finales S. XVIII principios S. XIX Industria creciente a pesar de la ocupación británica.
- Guerra entre Inglaterra y Francia
Desde 1793 hasta 1815 sólo hubo trece meses de paz entre Francia e Inglaterra
- 1918, se funda la **Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging (KWV)**

"Koöperatieve Wijnbouwers Vereniging van Suid-Afrika" is Afrikaans for "Co-operative Winemakers Union of South Africa".



ABOUT US

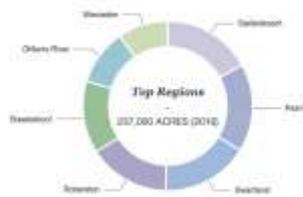
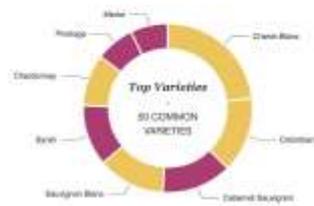
KWV was founded in 1918, the same year South Africa's first democratically elected president, Nelson Mandela, was born.

VINO EN SUDÁFRICA

- 70's Técnica Francesa + Cab. Sav. & Merlot + Barrica
- Vino + vinos generosos y destilados
- 2002: X "sherry", "grappa" y "port" X = Bajos aranceles UE



VINO EN SUDÁFRICA



PINOTAGE

- Creador: Abraham Izak Perold
- Año: 1925
- Injertadas: 195
- Primer vino: 1941

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



VINO EN ARGENTINA



VINO EN ARGENTINA

- 1551 España - Perú - Chile - Argentina 1556 => 1er vino 1557
- Juan Cidró en Santiago del Estero en 1557 => funda la ciudad de Mendoza.
- Cepas: Criolla Chica (misión) y Cereza
- 1852: Domingo Faustino Sarmiento funda "La Quinta normal de Agricultura"
- 1855: Miguel Aimé Pouget introduce el Malbec
Titulado por la Sociedad de Horticultura de París en 1850
- Europeización de Argentina

Entre 1880 y 1930 arribaron a la Argentina **alrededor de seis millones** de europeos. La mitad de ellos se establecieron de forma definitiva en el país.

<https://abc.gov.ar/secretarias/sites/default/files/epf>

LA GRAN INMIGRACIÓN - ABC

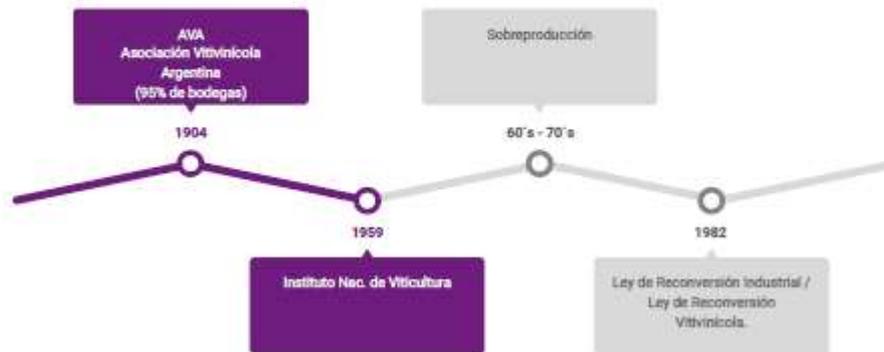
VINO EN ARGENTINA



Defensa Vitivinícola: Orígenes de la A.V.A.

«Ha surgido un gran problema se lee en una publicación vitivinícola de 1904 la venta clandestina de vinos adulterados o artificiales que no pagan impuestos. El fraude en la elaboración significa el peligro para la salud pública y el del fisco que pierde el importe de patentes e impuestos que no se abonan y por lo tanto, no reciben un control legal. De ahí que surge, desde dentro de la industria, la necesidad de conformar una institución en defensa de la vitivinicultura». Es que si bien el ferrocarril acortó las distancias en cuanto a tiempo, el problema de la lejanía entre el origen y la distribución del vino siguió existiendo. Y con ella el problema del control de una práctica arraigada ya desde épocas coloniales: la adulteración del vino. En efecto, el primer impulso para el control legal de la producción vitivinícola no surgió desde el Estado, sino de los particulares. El 13 de julio de 1904 se hace en Buenos Aires la primera reunión a la que asisten «fuentes industriales» el vino fundando la «Defensa Vitivinícola Nacional» luego llamado Centro Vitivinícola Nacional. Los «fuentes industriales» asistentes representaban los intereses de grandes bodegas como Domingo Tomba y Hnos. J.E. Copeño y Cia., Tiburcio Bénégas, Alejandro Suárez, C. Devoto y Cia., Gioi y Gargantini, B. Arizu y Luis Trasso, Maigor y Herfst.

VINO EN ARGENTINA

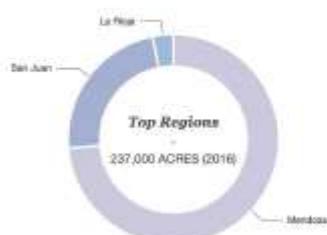
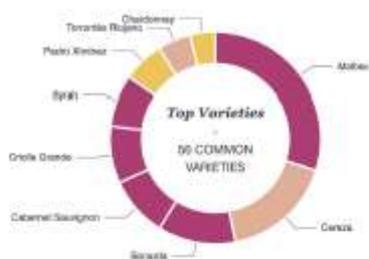


VINO EN ARGENTINA

El cuerpo legal proyectado permitirá lograr los siguientes objetivos:

- Compatibilizar la oferta de uvas y de vinos evitando la formación de futuros excedentes;
- Mejorar la calidad de los viñedos y de los vinos;
- Producir una recuperación del precio del vino que recibe el productor;
- Diversificar los usos de la uva;
- Completar las normas existentes para lograr una moderna y eficiente fiscalización y control de la industria;

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-22667-134157/texto>



VINO EN ARGENTINA

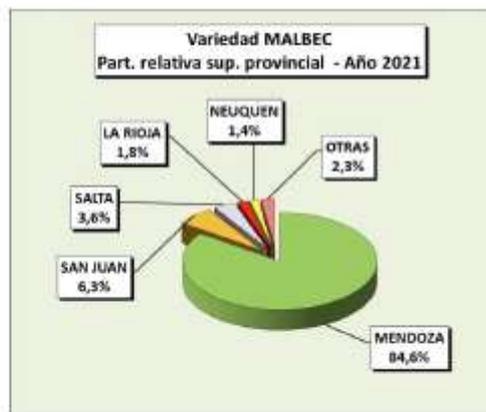
Día Mundial del Malbec

El **Día Mundial del Malbec** se celebra el 17 de abril para conmemorar la fecha en que el presidente argentino Domingo Faustino Sarmiento hizo explícita su misión de transformar la industria del vino del país. Ese día, en 1853, le encomendó a **Michel Aimé Pouget**, un agrónomo francés experto en suelos, la tarea de traer nuevos viciales. Entre su selección se encontraba el **Malbec**.¹ Pouget continuó experimentando con la



https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/malbec_2021_final.pdf

VINO EN ARGENTINA



https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/10/malbec_2021_final.pdf

VINO EN ARGENTINA



PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



10.1-10.8 ABV

VINO EN CHILE



VINO EN CHILE

El **Descubrimiento de Chile** es el periodo histórico que se inició con la llegada de los españoles a tierras chilenas, específicamente la expedición de Fernando de Magallanes en 1520, luego continúa con la de Diego de Almagro en 1536, y concluye con el arribo de Pedro de Valdivia en 1541, quien inicia el periodo de la Conquista

- 1541-1554 plantaciones en el Valle del Bio Bio
- Uso sacramental
- Uva País (Misión)
- Uvas con alto contenido de azúcar -> Destilados -> Pisco.
- Prohibición del Rey Felipe II -> hasta 1678.
- 1840 - 1850 expertos franceses introducen técnica y variedades





LA VID

LISTADO DE REGIONES Y SUBREGIONES

ATACAMA (Valle de Copiapó, Valle del Huasco)

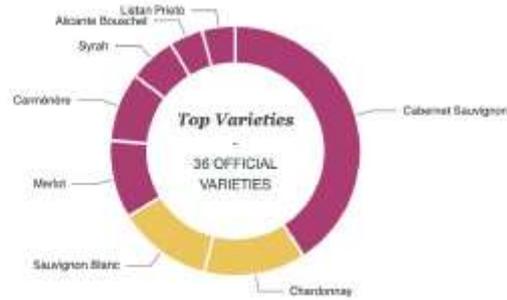
COQUIMBO (Valle del Elqui, Valle del Limarí, Valle del Choapa)

ACONCAGUA (Valle del Aconcagua, Valle de Casablanca, Valle de San Antonio)

VALLE CENTRAL (Valle del Maipo, Valle del Rapel, Valle de Curicó, Valle del Maule)

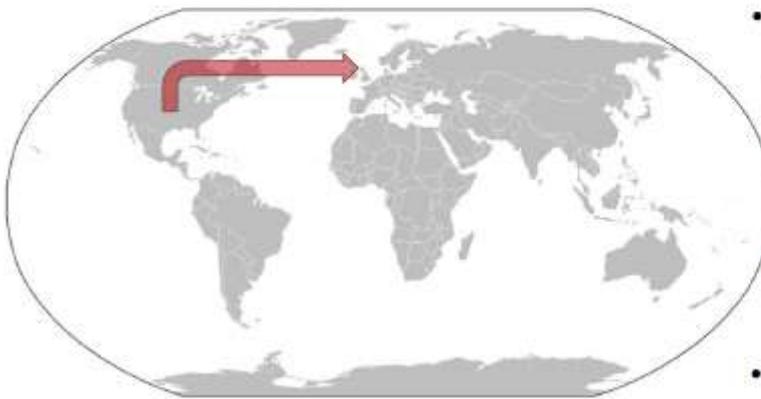
REGIÓN DEL SUR (Valle de Itata, Valle del Bío-Bío, Valle del Malleco)

REGIÓN AUSTRAL (Valle del Cautín, Valle de Osorno)



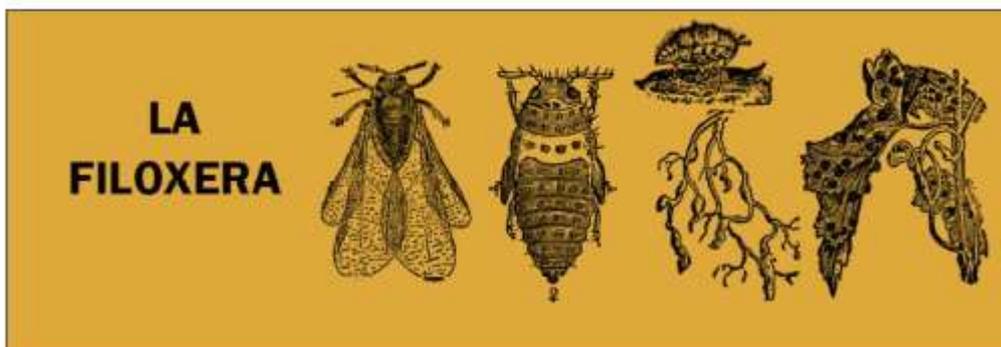
La Filoxera

¿Cómo surge en Europa la filoxera?



- 1850 Inglaterra
- La plaga de la filoxera comenzó en el valle del Ródano en 1863
- El primer registro en España es en 1878 en Málaga
- Ministro de Agricultura y Comercio de Francia ofrece 20.000 francos por solución
- La enfermedad se conoce como *pourridie*, o pudrición, las raíces se hinchan y se hinchan y finalmente se marchitan.
- 1870 ya ligaban el bicho a EUA

VINO EN CHILE





- Cientos de publicaciones
- Jules Planchon y Charles Riley, francés y americano => Injerto de vitis vinifera (vid europea) en raíces americanas (1884)
- ¿La recompensa? Laliman / Burdeos fue rechazado ya que eran medidas preventivas y no una cura ={

VINO EN CHILE



VINO EN CHILE

Carménère

ORIGIN: Bordeaux, France
 SYNONYMS: Cabernet Carménère
 COLOR: Medium Ruby

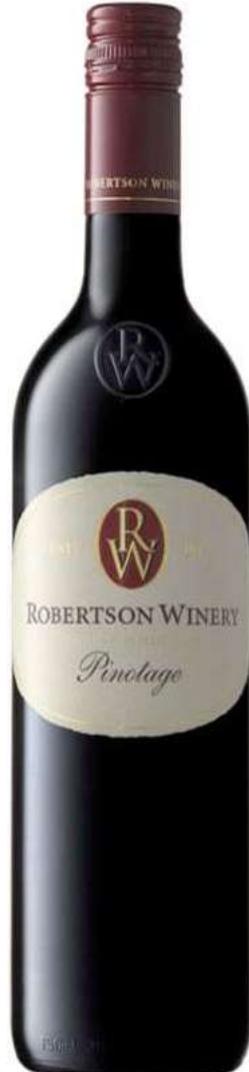


WINE FOLLY

Handwritten notes listing aromatics: GREEN BEAN, JUNIPER BERRY, COCOA, GREEN PEPPERCORN, GOOSEBERRY, GUAVA, MINT, kiwi, green bell pepper, JALAPENO, PASSION FRUIT.

Uno de los grupos de compuestos aromáticos clave en Carménère son las metoxipirazinas. Pueden oler a pimienta verde, menta, granos de pimienta o cacao en polvo.

Tras la presentación de cada una de las cuatro zonas, hemos catado el vino correspondiente a ella. Los vinos han sido:





Coppola Diamond Collection Chardonnay pertenece a la colección Diamond, compuesta por 13 vinos varietales. Las uvas con las que se ha elaborado este vino crecen en los viñedos de las **montañas costeras de Monterey**. Un equilibrio entre **acidez, textura cremosa** y un sabor de azúcar caramelizado caracterizan a este vino elaborado por el director, productor y guionista norteamericano **Francis Ford Coppola**.

Francis Ford Coppola Winery Una Bodega de cine para toda la familia. Influenciado por la idea de los jardines de Tivoli, una de las mayores atracciones del centro de Copenhague, Francis Ford Coppola creó su bodega.

"A menudo he sentido que la vida moderna tiende a separar todas las edades demasiado. Antiguamente, los niños vivían con los padres y los abuelos, y la unidad familiar era algo muy valioso".

Son palabras de **Francis Ford Coppola** sobre por qué se lanzó a hacer su sueño realidad. Quería convertir una bodega en un parque donde **reunir a la familia y disfrutar de la vida**.

"Así que cuando comenzamos a desarrollar la idea de esta bodega, pensamos que debería ser como un centro turístico, básicamente un país de las maravillas del vino, un parque de placer donde la gente de todas las edades puede disfrutar de las mejores cosas de la vida - la comida, el vino, la música, el baile. Un lugar con juegos, natación y actuaciones de todo tipo. Un lugar para celebrar y amar la vida".

Así lo había concebido, como un proyecto desde el que disfrutar y entregar elementos de disfrute a quien acuda a visitarlo. Y, quizás también, para **recordar a su abuelo**, que elaboró vino en tinajas ubicadas en un sótano de Nueva York. Sus viñedos se ubican en la finca de **Inglenook**, en la zona de **Sonoma**, en el californiano valle de Napa, y de ellos se encarga el vinicultor **Corey Beck**, con más de 20 años de experiencia.

FICHA TÉCNICA

La bodega:

[Francis Ford Coppola Winery](#)

Marca:

Coppola Diamond Collection Chardonnay

D.O.: California

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica

Añada: 2019

Grado: 13,5% vol.

Variedad: 100% Chardonnay

Superficie total del viñedo: 200 ha.

Vista: De atractivo color amarillo brillante e intenso.

Nariz: Seduce con sus aromas de manzana, de melocotón, de membrillo y con los apuntes tostados.

Boca: Predominan las notas tostadas, de fruta blanca, de miel y de roble. Exhibe un final intenso y cremoso.

Temperatura de servicio: Se recomienda servir entre 9 y 12 °C.

Maridaje: Ideal como aperitivo y perfecto para acompañar pollo a la parrilla y chuletas de cerdo. Una deliciosa opción para acompañar una crême brûlée.

Viñedo y Elaboración: Fermentación mixta en barricas de roble francés en tanques de acero inoxidable.

Envejecimiento: Crianza de nueve meses en barricas de roble francés, el 35% nuevas.



CHARDONNAY

La historia temprana del vino sudafricano se remonta a la fundación de una estación de suministro en el Cabo de Buena Esperanza por la Compañía Holandesa de las Indias Orientales.

Jan van Riebeeck recibió la tarea de administrar la estación y plantar viñedos para producir vino y uvas en el Wijnberg (área de las montañas del vino), que podrían usarse para evitar el escorbuto a los marineros que continuaban sus viajes por la ruta de las especias.

En 1685. Otro gobernador del Cabo, Simón van der Stel, compró una gran finca de 750 ha. (1.900 acres) fundando lo que más tarde se convertiría en la Finca vinícola Constantia, de renombre mundial.

En el siglo XIX, Sudáfrica cayó bajo el dominio británico, lo que resultó lucrativo para la industria del vino a medida que el vino sudafricano llegaba al mercado británico. Esta prosperidad duró hasta la década de 1860, cuando el Tratado Cobden-Chevalier, firmado por el gobierno de Palmerston y Francia redujo los aranceles preferenciales que beneficiaban

al vino sudafricano a favor de las exportaciones de vino francés

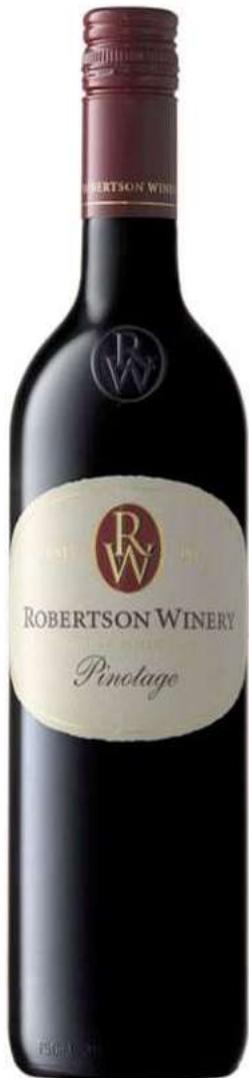
En 1652, Jan Van Riebeeck fundó la factoría de avituallamiento de la Compañía de las Indias en el cabo de Buena Esperanza, y poco tiempo después, hacía traer de Europa esquejes de vid, convencido de que el vino reduciría los casos de escorbuto entre los marineros. El 2 de febrero de 1659 escribió en su diario: "Hoy, Dios sea loado, ha fluido por primera vez el vino de la uva Del Cabo"

Simon van der Steel, su sucesor como Gobernador y experimentado viticultor, plantó sus propias vides en la antigua Wildebosch (Constantia) con la ayuda de refugiados hugonotes franceses - expertos en viticultura y vinificación. Nombró a esta amplia superficie de viñedos "Stellenbosch" que significa "elbosque de Van der Steel"

En el siglo XIX, los vinos del Cabo gozaban de buena fama en Europa, en particular el vino dulce de Constantia, hecho de moscatel. Los vinos fortificados y los licores también formaban parte de la tradición sudafricana.

Actualmente, Sudáfrica es el noveno productor de vino del mundo. Los productores sudafricanos siguen con atención las tendencias internacionales y han implementado las técnicas de cultivo y vinificación más avanzadas.

Muchos años de investigación y experimentación han servido para establecer la mejor adecuación entre los diversos microclimas y las variedades específicas de la rica herencia vitícola del país.



Robertson Winery 2020

LA IGLESIA DONDE SE ELABORÓ VINO

La ciudad en la que se encuentra esta bodega fue fundada allá por 1852 y tomó su nombre, Robertson, del primer ministro escocés de la época

Robertson Winery Pinotage es un vino tinto monovarietal con barrica de la variedad autóctona **pinotage** elaborado por **Robertson Winery** en **Western Cape South Coast**.

Robertson Winery se constituye en 1941 en una antigua iglesia abandonada en el **Valle de Roberston** con intención de elaborar vinos de calidad de los 7,5 viñedos que los agricultores del lugar llevan más de seis generaciones cultivando. Un lugar excepcional que permite disfrutar de una uva de calidad y de unos vinos de reconocimiento mundial.

Las uvas de **Robertson Winery Pinotage** proceden de 35 viñedos que se encuentran en una zona que consta de diversos arroyos. Cepas plantadas en suelos ricos en cal y arcilla y que permite inducir un déficit de riego regulado para controlar tamaño y vigor de la baya. Una vez la uva alcanza el momento óptimo de maduración se lleva a cabo en la vendimia.

En bodega, tras seleccionar y despalillar la uva, se realiza la fermentación alcohólica y maloláctica de **Robertson Winery Pinotage** en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Después, el vino cría durante tres meses en barricas de roble. Finalmente se estabiliza antes de ser embotellado.

Robertson Winery Pinotage es un tinto característico del nuevo mundo que se elabora con una uva insigne de la zona; la **pinotage**. Como resultado se obtiene un vino con fruta y barrica bien integrados y un final de lo más delicado.

Robertson Winery Pinotage 2020 es un vino tinto jugoso con deliciosas fragancias de frutas roja, negra y tropicales. En el paladar muestra un explosivo sabor afrutado que se integra con una textura aterciopelada y un final largo, elegante y persistente.





Pinotage En Sudáfrica existe un protagonista muy especial, se trata nada más y nada menos que de la varietal híbrida Pinotage.

Conozcamos un poco más a cerca de esta peculiar cepa.

En el año de 1924, el profesor Abraham Perold, quien tras varios intentos logró fusionar las cepas Pinot Noir y la Hermitage gracias al apoyo de la Universidad de Stellenbosch.

La creación de esta nueva varietal se basa en obtener las características particulares del Pinot Noir, considerado el príncipe de las uvas tintas, debido a la elegancia y refinamiento con aromas frutales que causan una sensación

envolvente y la Hermitage que posee una resistencia y capacidad de guarda mayor, así como un aporte de color y tanicidad.

En el año de 1934, alrededor de 80 productores incluyeron en sus plantíos la Pinotage, con un aproximado de 99 portainjetos para su reproducción.

Tras una serie de contratiempos, el profesor Perold abandona el proyecto y quien lo sucede es el Dr. Theron, el cual consiguió afinar los detalles necesarios para la exitosa plantación, la cual tuvo lugar en un jardín y después en una granja ecológica a cargo de la universidad.

Fue en el año de 1961 que finalmente un vino sudafricano contenía Pinotage, dicho vino presentaba un color más intenso y un balance impresionante de los caracteres frutales.

El resultado fue exitoso y tal ha sido su aceptación que esta cepa se ha convertido en la varietal emblema de Sudáfrica.

Cabe mencionar que dentro de los conocimientos adquiridos, se sintetiza la creación de este híbrido como una mezcla en un coupage, pero sin tener dos uvas.

La manera en que la química interviene en los procesos de vinificación está al día y en ese tiempo se logró crear esta cepa mejorada, ahora podemos esperar cualquier cosa en la actualidad.

El primer vino con esta cepa fue hecho en 1941 en Elsenburg, localizando las primeras plantaciones comerciales en Myrtle Grove cerca de Sir Lowry's Pass.² También en 1941, vides de Pinotage fueron plantadas en Kanonkop Estate, cuyos vinos han adquirido enorme fama por su capacidad de madurar *hasta por 25 años*, por lo que a dicha zona ha sido llamada "a formidable leader of Cape's red wine pack." —*Un formidable líder en vinos rojos de Ciudad del Cabo.*



TRAPICHE Roble Malbec 2021

Trapiche representa en Argentina la riqueza de la diversidad, nuestro lema es “si hay suelo, no hay techo” y esto nos lleva a explorar nuestra tierra en búsqueda de nuevas experiencias. Desde 1883 y ubicada en Maipú – provincia de Mendoza, somos la bodega Argentina líder en la elaboración y exportación de vinos, llegando a más de 80 países.

A través de nuestra trayectoria, hemos comprendido como nadie la fortaleza de la viticultura en el país, especializándonos en obtener lo mejor en cada terroir, creando vinos únicos. Esta diversidad tiene su origen en más de 1.200has de viñedos propios y 300 productores independientes que brindan sus mejores exponentes.

En nuestro amplio y diverso portfolio, trabajamos para ofrecer la mejor propuesta en cada ocasión de consumo. Para nosotros la calidad, la innovación y la diversidad han sido siempre los pilares que marcaron el camino a seguir.

Como resultado de nuestra pasión por los vinos, fuimos reconocidos con importantes premios que avalan nuestra trayectoria y búsqueda de la excelencia. Bodega Argentina más premiada por el World Ranking Wines & Spirits.

En 2019, también fuimos reconocidos como Mejor Bodega del nuevo Mundo de acuerdo a la revista americana Wine Enthusiast. Recibimos el premio “The world most admired wine brand” en 2014, 2015, 2017, 2018 y 2019.

Sergio Casé, chief winemaker

“Mi pasión es transformar la uva en vino y esto me lleva a explorar permanentemente nuevos terruños. El vino es familia, amistad y nuevas experiencias”

Sergio Casé, responsable de los vinos de alta gama de Trapiche. Es quien hoy con su visión transforma nuestros sueños en hechos. Inició su labor en la Bodega en el año 2000. Su vasta trayectoria ha sido el puntapié para ser parte de innumerables experiencias internacionales en las más prestigiosas zonas vitivinícolas de Francia y Napa Valley en Estados Unidos.

FICHA TÉCNICA

BODEGA: Trapiche

TIPO: Tinto

VARIEDAD: Malbec

CORTE: Malbec 100 %

ALCOHOL: 14 %

UBICACIÓN / ORIGEN

Maipú y Agrelo. Provincia de Mendoza, Argentina.

CRIANZA / BARRICADO

Cosecha y selección de forma manual. Añejado en barricas de roble francés.

DESCRIPCION

Temperatura de servicio para este vino es entre 16° y 18° C, Potencial de guarda 3 años. Dejar respirar por espacio de una hora antes de beberlo. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones. Ideal para acompañar quesos maduros, carnes rojas a la parrilla, comidas con salsas con hongos, guisados y el típico asado argentino.



MALBEC La uva Malbec historia y características. Tiene su historia y su origen en Burdeos, aunque hoy en día hablar de Malbec es hablar de Argentina. También es conocida como Malbec, Côt o Axerrois. por 1852

Hasta su afincamiento en el país sudamericano, los vinos elaborados con esta uva recorrieron parte del mundo desde el Este al Oeste. Ya Catalina la Grande mando en su época llevar estas uvas al Mar

Negro a Crimea.

Esta uva es muy valorada y apreciada en Inglaterra
Pero donde esta uva se asienta y se hace importante es en Mendoza (Argentina).

Así, Malbec da nombre a Argentina en el mundo del vino, y Argentina es la que le da ese toque de elegancia y diferenciación a la uva malbec.

Hoy día es muy común encontrarla en los vinos de Australia, Nueva Zelanda y EEUU, pero es Argentina la que posee la mayor extensión de cultivo de esta uva, siendo Mendoza con el 86% de extensión la región con mayor producción.

Esto ha hecho que esta uva tenga denominaciones de Origen propias: Malbec Lujan de Cuyo, es la más conocida. Tiene hasta un día en el calendario el Malbec World Day, el 17 de Abril. Los vinos de malbec pertenecen a los llamados "vinos del nuevo mundo"

Que es Malbec. La **malbec** es una variedad de uva morada usada para la elaboración de vino tinto. Las uvas tienden a tener un color oscuro y abundantes taninos, y se hicieron conocidas por ser una de seis uvas permitidas en las mezclas del vino de Burdeos. Las plantaciones francesas de malbec se encuentran sobre todo en Cahors, en el suroeste de Francia, debido a que es el lugar de origen, aunque hoy ya se planta en todo el mundo. Así también las plantaciones de esta uva se incrementaron para ser usada en la elaboración de un vino varietal argentino
Su característica más sobresaliente es su color: **oscuro**.

La malbec es muy susceptible a varias enfermedades de la uva y a riesgos viticulturales, sobre todo la helada, el coulure y el mildiu y pudrición pero el desarrollo de nuevos clones y nuevas técnicas de viticultura han ayudado a controlar algunos de estos problemas potenciales.³ Tiene potencial para producir altos rendimientos. Unos rendimientos demasiado altos, como pasó en Argentina con el exceso de uso del riego por inundación, los vinos se hacen más simples y con menos sabor. La malbec se adapta bien a una amplia variedad de terruños, pero en los suelos de caliza de Cahors parece que produce los vinos más oscuros y tánicos.¹ Hay diferencias ampelográficas entre los clones de malbec encontrados en Francia y los encontrados en Argentina, como los argentinos dan frutos más pequeños.

La uva malbec es una uva de piel delgada y necesita más sol y calor que la cabernet sauvignon o la merlot para madurar.

Su aroma es a cereza, y en la boca es suave y dulce.

Ofrece una explosión de fruta, y esta característica ofrece una complejidad cuando el vino se añeja en roble nuevo.

Los vinos elaborados con Malbec, acompañan muy bien a las carnes rojas, asados a la parrilla, quesos duros y pasta.



GOTA DE MUNDO: Este monovarietal de Carménère es el resultado de la parada en Chile del apasionante viaje vinícola de Gota de Mundo, el proyecto que elabora vinos por las distintas regiones del globo mostrando sus rasgos más encantadores. Desde los cálidos viñedos del Valle de Colchagua nos llega este tinto aromático, potente y persistente. Ideal para conocer el perfil más versátil de esta variedad tan querida en Chile.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción:

Viñedos del terruño de Marchigue del Valle de Colchagua, en la zona central de Chile.

Suelo:

Poco fértiles.

Clima:

Seco y cálido, con buena amplitud térmica.

Rendimiento:

8.000 kilogramos por hectárea.

Cosecha:

Vendimia manual a finales de abril.

Envejecimiento:

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

Variedad:

100% Carménère

Grado:

14% vol.

RESERVA CARMÉNÈRE

“Vino tinto, especiado, persistente y de suaves taninos”

Vino criado durante 6 meses en barrica nueva de encina francesa. De intenso color rojo rubí con oscuros matices violáceos, en nariz evoca frutos negros maduros, cereza, mora, cassis, enmarcados con notas a chocolate negro y vainilla proveniente de su crianza en barrica, en boca es un vino redondo, sabroso, complejo de taninos maduros y firmes que otorgan gran potencial de guarda en botella.

CATA

Vista:

De color rojo rubí intenso y profundo.

Nariz:

Aromática y potente. Predominan los aromas de ciruela y de fruta madura que dan paso a las notas de chocolate y de especias.

Boca:

Estructurada, con una óptima acidez y un final intenso y persistente.

Temperatura de servicio:

Se recomienda servir a 16 °C.

Maridaje:

Ideal para acompañar pastas, 'risottos', quesos curados y carnes rojas.



El vino del **Carmenere** es de un color rojo-púrpura profundo y de intenso aroma a fruta roja madura, posee un sabor que recuerda a cerezas, madera, y sus taninos son suaves y maduros. Es de corpulencia media y textura aterciopelada.

La **zona central de Chile**, es una de las cinco regiones naturales en que la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO) dividió Chile en 1950.

Sus límites son el río Aconcagua por el norte y el río Biobío por el sur, al este con Argentina y al sur con la Zona sur de Chile. Es decir, la zona central de Chile se

encuentra entre los ríos Aconcagua y Biobío.

Históricamente, ha sido la principal zona del país y por mucho, la de mayor número de habitantes (reúne cerca del 80 % de la población total del país). Además, concentra el mayor porcentaje de la productividad económica del país, debido a su favorable clima mediterráneo y continentalizado en el interior.

En un sentido estricto, no se trata de un valle, sino de una planicie estrecha con valles menores, flanqueada al este por la cordillera de los Andes y al oeste por la de la Costa. En esta zona se encuentran las tres principales urbes del país: el Gran Santiago, el Gran Valparaíso y el Gran Concepción. Otras ciudades importantes son Quillota, Los Andes, San Antonio, Rancagua, San Fernando, Curicó, Talca, Linares, Cauquenes, Chillán y Los Ángeles. Santiago y Valparaíso son las ciudades políticamente más importantes de la zona y del país. En Santiago se encuentran los poderes Ejecutivo y Judicial y en Valparaíso, el Legislativo.

Es una de las variedades europeas más antiguas. Se cree que la carmenere es la antecesor de otras variedades más conocidas. Algunos la consideran «un clon muy difundido de la cabernet sauvignon». Es posible que el nombre de la variedad sea un apodo como el de la *grande vidure*, que se usó en Burdeos para definir a un clon de la cabernet sauvignon que antes se creía que era la cepa de la cual procedían todas las uvas tintas de Burdeos.

En Chile, los viticultores, de forma casi inadvertida, preservaron la variedad durante ciento cincuenta años debido a su similitud con la merlot.

Los viticultores chilenos importaron esquejes de carmenere de Burdeos durante el siglo XIX, donde era a menudo confundida con vides de merlot. Estructuraron su industria vinícola al estilo francés y en la década de 1850 los esquejes de Burdeos, entre los cuales estaban los de carmenere, fueron plantados en valles de los alrededores de Santiago de Chile. Gracias a las pocas precipitaciones en Chile durante su estación de crecimiento y a la protección natural de las lindes, los viticultores produjeron cultivos sanos y la carmenere no fue afectada por la filoxera. Durante buena parte del siglo XX, la carmenere había pasado inadvertida, recogida y procesada junto con la merlot (llegando a alcanzar probablemente un 50% del total del volumen de la cosecha), dando al vino de merlot chileno propiedades marcadamente diferentes del merlot que se producía en cualquier otro lugar. Los viticultores chilenos creían que esta vid era un clon de la merlot y era conocida como *merlot selection* o *merlot peumal* (por Peumo, en Chile). de Colchagua y del Rapel.

Tras las catas, los miembros de la Cofradía elaboran las siguiente notas de cata:



VINO: Francis Coppola Diamond

BODEGA: Francis F. Coppola

AÑADA: 2019

D.O.: California – USA

UVAS: Chardonnay

CRIANZA: Sobre lías

GRADO: 13,5

MARIDADO CON: Tortilla de ostras con mayonesa kimchi.

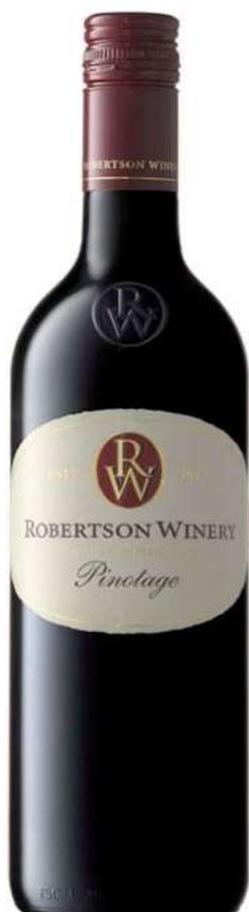
FASE VISUAL: Pajizo dorado con mucha intensidad. Las lágrimas nos avisan de un vino glicérico y untuoso. Muy limpio.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a fruta blanca y tropical, destacando la pera y piña.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca ligeramente dulce, frutal. Paso en boca mineral con una punta de acidez, dejando un final en boca muy goloso y meloso. Postgusto medio.

CONCLUSIÓN: Vino muy bonito en copa y equilibrado en nariz y boca. Está muy presente su crianza sobre lías y se adivina una vendimia un tanto tardía. Bien estructurado, denota un vino bien hecho, con calidad.

Puntuación sistema americano: 90 – Excelente



VINO: Robertson Winery Pinotage

BODEGA: Robertson Winery

AÑADA: 2020

D.O.: South Africa

UVAS: Pinotage

CRIANZA: 5 meses en barrica

GRADO: 13,5

MARINADO CON: Hongos confitados con foie

FASE VISUAL: Capa alta picota casi negro con ribete picota. Limpio, con lágrimas muy viscosas.

FASE OLFATIVA: Aromas a fruta madura, compota, muy empireumático. Recuerdos a bollería de su fermentación y terciarios de cuero y regaliz.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca ligeramente dulce, con un paso en boca muy equilibrado. Taninos presentes con una retronasal larga y dulce.

CONCLUSIÓN: Vino complicado por lo desconocido de la uva. Destacan los tostados.

Puntuación sistema americano: 95 – Excelente



VINO: Trapiche Malbec

BODEGA: Trapiche

AÑADA: 2021

D.O.: Mendoza Argentina

UVAS: Malbec

CRIANZA: 9 meses en barrica

GRADO: 13,5

MARINADO CON: Arroz con marisco y Santiaguíño

FASE VISUAL: Rojo intenso con ribete cereza poco intenso. Limpio, brillante con lágrimas largas y numerosas.

FASE OLFATIVA: Fruta madura con una punta de alcohol. En terciarios salen especias como regaliz. De intensidad media.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca ligeramente dulce, con un paso en boca muy equilibrado. Presenta un tanino vivo, sin terminar de pulir. En vía retronasal suben aromas a fruta roja y negra con un postgusto medio.

CONCLUSIÓN: Vino al que le falta elegancia, poco expresivo. Fácil de beber sin que nos distraiga.

Puntuación sistema americano: 80 – Bueno



VINO: Carmenera Reserva

BODEGA: Gota de mundo

AÑADA: 2018

D.O.: Chile

UVAS: Carmenera

CRIANZA: 18 meses de roble francés

GRADO: 14

MARINADO CON: Solomillo de cerdo ibérico con croute de hierbas y puré de zanahoria

FASE VISUAL: Picota oscuro con ribete picota de capa alta. Brillante con lágrimas muy viscosas y numerosas.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca ligeramente seca. El paso en boca no muestra nada de acidez ya que los taninos están verdes y mandan desde el principio. Vía retronasal fresca y un postgusto largo.

CONCLUSIÓN: Vino con una uva bastante desconocida, al que le falta estructura y redondez. En algunas fases de cata ha mostrado alcohol, en otras taninos, y falta que estén integrados.

Puntuación sistema americano: 87 – Muy bueno.

Menú Kaskazuri



- *Tortilla de ostras con mayonesa de kimchi*
- *Hongos confitados con foie*
- *Arroz con marisco y Santiaguño*
- *Solomillo de cerdo ibérico con croute de hierbas y puré de zanahoria*
- *Brownie de chocolate con helado de vainilla*

