

Fuente: Revista del Campo de El Mercurio, por Eduardo Moraga Vásquez



Tras décadas de ser destinada a vinos corrientes, esta cepa afincada en el secano del Maule promete darle a Chile vinos con una calidad e identidad pocas veces vista.

Afincado por décadas en el tórrido secano costero de la Séptima Región, el carignan llegó como obrero a esa zona con el fin de mejorar el color y el cuerpo de la popular uva país. Fue así como desde los años cuarenta del siglo XX, su único destino fue ir a vinos baratos y masivos. Sin embargo, desde mediados de los noventa, en un giro del destino digno de un guión de teleserie mexicana, un puñado de enólogos, comandados por Pablo Morandé, descubrió que bajo su humilde ropaje se escondía todo un aristócrata.

Al elaborarlo con el mismo cuidado que cualquier otro vino con medianas pretensiones, saltó a la vista que su alta acidez le permitía un frescor pocas veces visto en un tinto en Chile. En tanto, sus taninos, aunque firmes, son finos y permiten beber una botella sin cansarse.

Lo interesante no se queda ahí. Porque, cuando es tratado en forma gentil,

es capaz de entregar aromas delicados, con presencia de guindas y notas florales, poco comunes en tintos de este lado del mundo.

- Para mí el carignan es un vino campesino. Vive en condiciones rústicas. En el Maule sufre de un calor casi insoportable. Sin embargo, tiene alma de hidalgo, pues es capaz de entregar una elegancia enorme, afirma Pablo Morandé, enólogo de viña Morandé.

Eso sí, el despertar del carignan caminó a paso lento. El desconocimiento del público masivo y el alto costo de las botellas - que rondan entre los 10 mil a 15 mil pesos- explican el pausado ritmo. Luego del rescate de Pablo Morandé, la posta del carignan la tomaron viñas con un perfil de pequeños volúmenes y de alta calidad, como De Martino, Odfjell y Gillmore.

Eso, hasta que la decisión de Max Weinlaub de embotellar este año su propio carignan, trajo consigo la "bendición" de Concha y Toro, el mayor exportador de vino del país, al resurgimiento de la cepa en Chile.

De golpe y porrazo, a partir de 2009, de ser marginal, la variedad se volverá parte del mainstream de la industria vinícola local.

POTENCIAL PARA IMAGEN PAÍS

A pesar de vivir en la tranquilidad del secano de la Región del Maule, Andrés Sánchez, enólogo de viña Gillmore, es un tipo que pierde la calma cuando se lo entrevista sobre la actual situación del carignan:

- Chile produce buenos cabernet sauvignon y sauvignon blanc. Sin embargo, son vinos commodities, que se hacen bien en todo el mundo. Lo que los consumidores están buscando son vinos distintos, que reflejen un lugar y una historia particular. En Chile, la única variedad que reúne esas condiciones es el carignan. Tenemos parras con décadas de vida, cultivadas por pequeños productores en zonas aisladas. Hay una oportunidad de oro ahí. El carignan tiene mucho más potencial para convertirse en la cepa emblemática de Chile que el carmenere, señala Sánchez.

El despertar del Carignan

Escrito por Administrador_1

Lunes, 09 de Marzo de 2009 09:41

La idea de que esta cepa tiene un "cuento" distinto al resto de la industria vitícola chilena, queda clara al visitar un viñedo de carignan maulino. A contrapelo de las ordenadas hileras de parras, que es común ver en la zona central, esta cepa parece mucho menos glamorosa: pequeños arbustos que crecen casi a ras de tierra, con troncos añosos y una buena separación entre ellos. En términos técnicos, se trata del antiquísimo sistema de conducción conocido como "cabeza".

Según cuentan los maulinos, la cepa comenzó a extenderse en la zona que va entre Talca y Cauquenes, luego del terremoto de Chillán de 1939.

El sismo destruyó la mayoría de las bodegas de la zona y como parte del esfuerzo de reconstrucción - que también incluyó crear la todavía vigente Cooperativa de Cauquenes- se potenció la introducción de cepas "mejoradoras" de la masiva cepa país. De hecho, es usual que en los campos las plantas de país y carignan estén intercaladas.

Para los productores, la ventaja de esta variedad era que en el sur de Francia y España - este último país donde se la conoce como cariñena- , había demostrado un alto volumen de producción en zonas cálidas y susceptibles a períodos de sequía.

Al amparo de la cooperativa local, los viticultores cauqueninos, pudieron sobrevivir por décadas, eso sí, con un modelo de negocio que apuntaba a vinos baratos y retornos ídem. Ni el boom de los años 80 y 90 del vino chileno, afincado en la zona central, perturbó el letargo del carignan.

Por eso, hasta hace un par de años, era usual que esta uva se pagara al mismo precio de la país, es decir el menor valor de todas las que se producen en Chile. Precios entre 50 a 100 pesos por kilo a productor eran la norma.

Sin embargo, su redescubrimiento comenzó a cambiar el panorama totalmente.

Por estos días, las viñas están negociando con los agricultores cauqueninos a precios que ni en sus más afiebrados sueños hubieran imaginado. Un

productor de uvas carignan de calidad, sin problema puede vender su producción a un dólar el kilo, unos 600 pesos al cambio de la semana pasada.

- Para nosotros es difícil competir con las viñas grandes que están llegando. Con esfuerzo podemos pasar de pagar 100 pesos a 300. Pero llega alguien de Santiago y duplica o triplica nuestra oferta. Sabemos que "espían" para saber cuales son nuestros mejores productores. Para muchos de ellos es difícil resistirse, sin embargo, hay otros que son bien cauqueninos y siguen fieles a nosotros, afirma Felipe Zúñiga, enólogo responsable de Lomas de Cauquenes, la marca con la que cooperativa local vende sus vinos embotellados.

En este momento salta una pregunta: ¿Por qué si la demanda por parte de las viñas es tan alta es casi imposible encontrar botellas de carignan en los supermercados?

En parte, la respuesta pasa porque, según reconocen en off algunos enólogos, una parte importante del carignan va ahora a mezclas de tintos de alta gama. Un uso particularmente extendido es la adición de pequeñas dosis a los cabernet sauvignon del Maipo, para apuntalar su frescor.

NO TODO EL CARIGNAN ES ORO

Ahora bien, con el carignan no todo es coser y cantar. No son pocos los conocedores de la realidad de esa cepa que advierten que hay viñas que pagan bastante por uvas que no lo merecen.

Es que para que esta variedad cabalgue como hidalgo, hay que seguir varios pasos.

- Hay grandes diferencias entre las calidades que se logran en zonas con pendiente, con suelos pobres, que lo que sucede cuando está en zonas fértiles. En esa situación, las parras de carignan se vuelven demasiado productivas y los vinos tienden a ser mucho más diluidos, afirma Marcelo Retamal, enólogo de viña De Martino.

El despertar del Carignan

Escrito por Administrador_1
Lunes, 09 de Marzo de 2009 09:41

Aunque el rango es amplio, las mejores calidades de esta cepa se dan entre los 2.500 a 7.000 kilos de uva por hectárea.

Otro punto relevante es el sistema de conducción.

- La única forma de protegerlo del calor que golpea el secano maulino es mantener las parras en cabeza. Si se hace en espalderas, las hojas no alcanzan a proteger lo suficiente a los racimos, explica Pablo Morandé.

El mismo Morandé afirma que la edad de las parras también hace la diferencia. Según su experiencia, las parras antiguas permiten una concentración y equilibrio en los vinos bastante mayor que las plantas jóvenes.

Claramente, hay un mundo por conocer en el carignan.

o Moraga Vásquez.