

THE BERLIN TASTING

LONDON 2009
May 5



Viñedo
CHADWICK



DON MAXIMIANO
Founder's Reserve

INDEX

PRESS COVERAGE LONDON

Ft.com	4
Decanter	6
Woneanorak	8
OLN	9
Best Press	10

PRESS COVERAGE CHILE

La Cav I	13
La Cav II	17
Que pasa	19
Vinorama	24

A decorative horizontal border with a repeating floral and vine pattern in a light beige color, framing the text.

PRESS COVERAGE LONDON



ft.com
www.ft.com/cms/
s/2/72bd3364-40db-11de-
8f18-00144feabdc0.html
May 15, 2009

Bordeaux versus the rest of the world

By Jancis Robinson

The surprisingly good quality of the 2008 vintage currently on offer from Bordeaux has prompted comparisons with other good, recent vintages, of which the revered 2005 is the most obvious candidate. The 2005 Bordeaux vintage was favoured from the start because of near-perfect conditions throughout the growing season, which led some producers to call it “the deckchair vintage” because they could afford to spend the summer sunning themselves. In 2008 they had to spend most of the time in the vineyard fighting rampant mildew and fending off rot.

It is far too early to judge the likely long-term evolution of the 2008 vintage – although those clever enough to buy initial allocations of the first growths at their much-reduced prices can pat themselves on the back. But the delicious 2005s have been in bottle for almost two years, and this is a particularly good time to look at their performance. Many fine wines go through a rather surly period between the bloom of youthful primary flavours and the complex nuances of tertiary aromas that develop in bottle once all the different compounds have knit together to form more sophisticated alliances. (If it all sounds rather like progression through a school, the process of wine maturation is indeed called *élevage* in French). This dumb period typically starts after a couple of years in bottle so it may be that this will be the last time for a while when we can judge the relative merits of the 2005s. Frustratingly, it is impossible to predict which vintages will “close up” and which won’t.

But in very general terms, those with a high level of tannins are more likely to go through an awkward stage, and the 2005s are chock full of them.

Bordeaux 2005 best buys

On the basis of the three tastings referred to here, these seem to offer some of the best value (with the lowest UK price at the time of writing):

- Trinity Hill, The Gimblett 2006 Hawkes Bay £17 Swig
- Don Maximiano 2005 Maipo £22.49 Hailsham Cellars, Edencroft Fine Wines
- Ch Camensac 2005 Haut-Médoc £16 Wrightson
- Ch Chasse-Spleen 2005 Moulis £23.86 Four Walls
- Ch d’Armailhac 2005 Pauillac £30.99 Aveyrs

See www.winesearcher.com for global stockists and the purple pages of www.jancisrobinson.com for tasting notes, scores and suggested drinking dates.

I am all the more grateful, therefore, for the three chances I have had so far this year to “look at” the best red Bordeaux of 2005. The most thorough of these was a two-day immersion in 200 examples in the Suffolk seaside town of Southwold, where a group of wine merchants and wine writers gather each January in Adnams’ two hotels to taste an indecent quantity of wines, served blind in carefully arranged flights.

But I was also treated to a couple of wallows in 2005 first growths, currently selling at around £600 (\$914) a bottle, thanks to one Chilean wine producer and a group of New Zealand ones. Why? Because these brave souls wished to demonstrate that their own wines could hold their own in a blind tasting against this, the stiffest competition imaginable.

This sort of comparative tasting is not new. The most famous was the 1976 “Judgement



of Paris”, a blind comparison of France’s finest wines with upstarts from elsewhere. California “won” in 1976, and at the replay in 2006. Ambitious and hopeful wine producers have sporadically copied the format ever since. Eduardo Chadwick of Viña Errázuriz, one of Chile’s top wine producers, has parlayed blind tastings into a marketing strategy. He first laid on a comparison of his best wines – Don Maximiano, Señal and Viñedo Chadwick – in Berlin in 2004.

To his delight, Viñedo Chadwick 2000 and Señal 2001 were preferred by 36 generally Francophile tasters to Chateaux Lafite 2000, Margaux 2001, Margaux 2000, Latour 2000, Latour 2001 and the famous Italian bordeaux blend Solaia 2000. And the other four of his wines performed reasonably well against this stiff competition.

So it is hardly surprising that he felt emboldened to lay on repeats of this Berlin tasting in, successively, São Paulo, Rio de Janeiro, Tokyo, Toronto, Copenhagen, Beijing, Amsterdam and, last week, London. His wines generally constitute half of those shown in these blind tastings and there are usually at least 40 tasters. The almost 80 tasters assembled for the London taste-off (which must have cost a five-figure sum) tactlessly proved the most immune so far to the Chilean wines’ charms. The three overall favourite wines were Chateaux Margaux 2005, Lafite 2005 and the Italian Solaia 2005.

At a remarkably similar exercise held in London in February this year, a rather smaller group of British tasters were served six top bordeaux 2005s and six of the finest copies of them made in the Gimblett Gravels sub-region in Hawkes Bay in New Zealand. The tasters’ favourite wines came from Bordeaux: this time Chateaux Lafite 2005, Mouton 2005 and Angélus (the Kiwis deprived us of the chance to taste Chateaux Margaux and Latour 2005). The average of my recent scores for the 2005 first growths, incidentally, suggests this personal preference: Latour first, followed by Margaux, Lafite, Mouton and then Haut-Brion, but all are great.

In both of the recent comparative tastings in London, it seemed clear to me which wines had come from Bordeaux and the best of them did seem the best wines. But in the New Zealand tasting, all the wines were remarkably similar in style, so the Gimblett Gravels producers certainly proved that they make wines very similar to top-quality bordeaux – at a fraction of the price (£15-£30 a bottle). In the case of the Errázuriz tasting, it was immediately apparent which wines were the red bordeaux and which the Chilean. (The Opus One from California was a bit of a surprise, and was the least popular in the tasting.) But even the Chilean tasting proved that these top Errázuriz wines, retailing at just £25-£40 a bottle, “belonged in the company of the world’s finest wines”, to quote the late Robert Mondavi, who co-founded Señal with Eduardo Chadwick, although it is now 100 per cent Chilean-owned.

So, although most Bordelais shudder at these comparative tastings, muttering about comparing apples with oranges, they do tend to benefit the organisers – if only to show that their wines are much better value than top bordeaux. But then most of us knew that anyway.

www.jancisrobinson.com

More columns at www.ft.com/robinson

Copyright The Financial Times Limited 2009



Decanter
www.decanter.com/
news/282007.html?aff=rss
May 6, 2009

RSS Feed

Latest News

'Surprise' result for Margaux and Lafite against New World

Guy Woodward

In what might be seen as a reversal of recent trends, two Bordeaux first growths have triumphed in a top-level blind tasting.

Yesterday in London, premium Chilean producer Errazuriz gathered some of the UK's top palates to recreate its landmark 'Berlin' tasting, pitting its own wines against the top names of Bordeaux, Tuscany and California.

again

California trounces France 30 years on

In a line-up of a dozen wines, the judges gave the first two places to Chateau Margaux 2005 and Chateau Lafite 2005, followed by a 'Super Tuscan'. Errazuriz wines took the next four places, while Opus One, the sole Californian wine, was placed last of the 12.

Errazuriz president Eduardo Chadwick first conducted the tasting in 2004 in Berlin, when his wines took the top two places. Describing the event as 'a milestone in the history of the Chilean wine industry', Chadwick has since repeated the event in Tokyo, Toronto and Beijing.

The tastings frequently elicit protests from Bordeaux, whose producers complain that taking their wines out of context leads them to underperform.

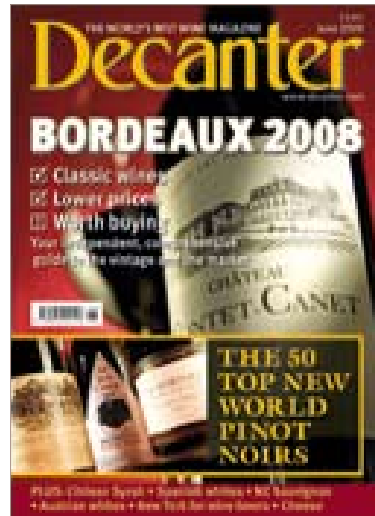
On this occasion, however, a panel comprising some of the UK's top tasters, including Jancis Robinson MW, Tim Atkin MW and Oz Clarke, were unanimous in favouring the clarets.

Decanter consultant editor Steven Spurrier, who took part in the inaugural tasting, and has attended several since, observed that this was 'without doubt the most pro-Bordeaux result we've seen'.

decanter.com has reported on a handful of tastings - notably the recurring 'Judgement of Paris' events - in which top clarets have been scored lower than their New World counterparts.

In recent years, wine lovers on either side of the Atlantic have debated the divergence of taste in the UK and the US, with American critics being more tolerant of the high alcohol, high oaked wines seen in the New World, while UK critics favoured the more restrained approach of the classic European regions.

This year's event was originally scheduled for the US, but was moved to London after Errazuriz's US agent advised Chadwick that the economic climate might not be conducive to such a high-end event. Chadwick hopes to schedule a US tasting for 2010.



The results in full:

1. Château Margaux 2005
2. Château Lafite-Rothschild 2005
3. Solaia 2005
4. Don Maximiano 2006
5. Viñedo Chadwick 2006
5. Seña 2005
7. Seña 2006
8. Château Latour 2005
9. Sassicaia 2005
10. Don Maximiano 2005
11. Viñedo Chadwick 2005
12. Opus One 2005

Woneanorak
May 5, 2009

The Berlin Tasting, London

The Landmark Hotel, London

This was an intriguing blind tasting that I'd been looking forward to for some time. I've written quite a bit about Eduardo Chadwick's Berlin tasting, and the various follow-ups, elsewhere (see here, and also the official site, www.theberlintasting.com). In short, he's to be congratulated by attempting to benchmark his wines with those acknowledged to be among the world's best in such a public fashion.

His intent wasn't to show that his wines were necessary better than the classics; merely that they belonged on the same stage. This London instalment of the Berlin tasting was significant because the UK has been somewhat hostile to the notion of Chilean icon wines, thinking that the Chileans were trying to run before they could walk.

The room hosting the tasting, at the Landmark hotel, was a large one; it was full of the great and the good of the UK wine trade. [Indeed if a bomb had hit, then a significant chunk of the trade would have been taken out in one go.]

One of the questions that I was really interested in is how obviously the Chilean wines would stand out for being Chilean. I reckon I can spot Chilean reds blind with a high success rate, yet in previous instalments of this tasting it seems that people weren't doing this reliably.

It turned out to be very easy to spot the six Chilean wines. [The tasting was double blind, so we didn't know which wines were included, or where they came from, or how many were Chilean.] I was sitting next to Tim Atkin and as we finished the tasting we conferred quickly on

which we thought were Chilean: we were in full agreement, and turned out to be right. I'd say that if you were a good wine taster with broad experience, you'd pick out the Chilean wines in this tasting quite easily.

What of the other wines? Well, considering their reputations, they disappointed to a degree. Sassicaia 2005 was the most disappointing. Latour 2005 also disappointed – we tried from two different bottles and while it seemed a very good wine, there was something that wasn't totally clean about either, making us think of low level cork taint. Lafite 2005 is currently oak dominated, and I really liked Margaux 2005 despite what seemed to be *Brettanomyces* character.

After we'd tasted and handed in our cards, Peter Richards and Stephen Spurrier, as moderators, shared their opinions before the identity of the wine was revealed.

So, here are my notes, as tasted blind. I've ranked them here by my score, and then in the final column given the overall group ranking which is based on us all indicating preference for first, second and third place.





OLN
Off Licence News
May 22, 2009

Drink Writer of the Year

ATKIN ON THE CASE

Trial of Berlin hits the wall

The first time I tasted more than one fine growth claret in a single sitting was courtesy of an American, Robert Mondavi, a man whose marketing skills matched his talents as a winemaker, used to conduct regular blind tastings in the 1980s of his own California wines against top Bordeaux. He was smart enough to know that he couldn't lose: if his wines performed poorly it was no more than many people expected; if they did well, he could use the results to trumpet their quality.

Ever since the legendary Judgment of Paris tasting in 1976, an event that inspired the recent Hollywood movie *Bottle Shock*, New World producers have sought to validate their own wines by pitting them against the best of France. The impact of Steven Spurrier's Paris tasting was huge for two reasons: first because a Chateau Montelena Chardonnay and a Stag's Leap Cabernet outperformed some of Burgundy and Bordeaux's most famous names; second, because most of the judges were French, and nothing gives Anglo-Saxons more enjoyment than the sight of egg on Gallic chins.

Producers in France are understandably wary of such comparisons. With some justification, they argue that their wines are less showy than their New World counterparts and are made to drink with food rather than impress show judges. If you are Chateau Margaux or Domaine Romanee, you are in an invidious position. Even if you wipe the tasting room floor with the opposition, people will still point to the high price of your wine and have a dig about value for money.

Eduardo Chadwick of Vina Errazuriz is Chile's answer to Mondavi in many ways: a personable, canny businessman who makes some very good wines. The Mondavi lick doesn't stop there; Chadwick's *Sena* was originally conceived as a joint-venture with the great Californians. My hunch is that Chadwick learnt a lot from Mondavi, not least how to generate headlines for his own wines.

This may explain the genesis of the "historic" 2004 Berlin tasting, an event which owed something to both Mondavi and the Judgment of Paris. At the end of a blind tasting of 16 wines (six Chilean, six French and four Italian), Chadwick got the result he hoped for. Two of his wines, the 2005 *Vinedo Chadwick* and the 2001 *Sena*, took the top spots ahead of 2000 Chateau Lafite. One famous judge, speaking from the floor, reportedly identified a Chilean wine as a top Puisselet.

In marketing terms, it was a masterstroke. Chilean cult wines, once billed as overhyped and overpriced, were declared to be as good as the leading clarets and Super Tuscan and considerably cheaper. "The real lesson of Berlin," according to



Eduardo Chadwick of Errazuriz has tasted success with his Berlin tastings, but his latest event in London has cast doubts



one breathless back, "is not to let price or labels pull the wool over your eyes. Neither is a guarantee of quality."

The Berlin tasting was so successful that Chadwick repeated it, with minor variations, in Frankfurt, Tokyo, Toronto, Copenhagen, Beijing and Amsterdam. Chile, or rather Vina Errazuriz, did well in all of them, taking nine of the top 14 spots across the seven events. Only in Tokyo did it finish out completely.

It was London's turn recently. There were 12 wines this time (six of them Chilean), which shortened the odds of one of them finishing in the top two. The others came from Tuscany (Solaia and Sassicaia), California (Opus One) and Bordeaux (the 2005 vintages of Chateau Margaux, Lafite and Latour). No pressure then...

The judges tasted the wines blind before voting for their top three bottles. From my point of view, the Chilean wines were extremely easy to spot. It was possible to confuse the Italian and Californian wines - both made in hot climates - but beyond that, it was all a matter of personal preference.

Is Margaux better than Sassicaia? Is Vinedo Chadwick worse than Opus One? It all depends on what you want your Bordeaux-style blend to taste like. Given the make-up of the audience, most of them fairly traditional and several of them merchants with an interest in selling top claret, it was no surprise that 2005 Margaux and 2005 Lafite came top. The highest placed Chilean wine came fourth, the country's worst result yet.

How do you explain this? Well, I suspect that many of the tasters don't particularly like the famous et al., say, Maipo Cabernet, and voted for the Bordeaux wines because they prefer that style of wine. I thought the 2005 Latour was good, but it still came eighth. My top half-dozen wines were the 2005 Lafite, the 2005 Margaux, the 2006 Vinedo Chadwick, the 2005 Sassicaia, the 2005 Opus One and the 2005 Sena.

Chadwick got a brave face on the results, claiming that the tasting proved that Chilean wines "bring on the same stage as these icons of the wine world". I'd agree with him, but I hope that this is the last result of the Berlin tasting. In the end, it's a costly exercise that doesn't promise a great deal. Still, it's nice to taste those fine growths.

Best Press
May 6, 2009

Errázuriz v The Rest, and The Reds

6 May 2009 by Jancis Robinson

Last night Eduardo Chadwick of Viña Errázuriz in Chile staged his so-called 'Berlin tasting' for the seventh time, and the first time in the UK, whereby his top wines are compared blind with some of the most famous wines of the world. Alas this time the stars of the show were not his wines. Nor, to be fair, were they the wines that actually took top three places – all European. They were the English cricket team and the Manchester United squad, who all happened to be staying at the Landmark Hotel where the wine event was held and were available for gawpers like me.

I spent far too much of the tasting kicking myself for not having, on the way in, interrupted Oz Clarke and Sir Alex (Ferguson, United's manager and a super-hero in my household) in order to present myself to this famous wine lover. Stephen Browett of Farr Vintners was less demure – and he's a Crystal Palace fan.

And the wines? Well, here are the preferences of the 80-odd tasters combined, excluding votes from UK importers of Errázuriz, Hatch Mansfield. The Chilean wines are in bold.

1. Ch Margaux 2005
2. Ch Lafite 2005
3. Solaia 2005
4. **Don Maximiano 2006**
- 5= **Viñedo Chadwick 2006**
- 5= **Seña 2005**
7. **Seña 2006**
8. Ch Latour 2005

9. Sassicaia 2005
10. **Don Maximiano 2005**
11. **Viñedo Chadwick 2005**
12. Opus One 2005

And here are my personal tasting notes, in the order the wines were presented with my guesses as to identity (B for Bordeaux, C for Chile). It was not made clear in advance incidentally exactly where the six non Chileans came from. In past 'Berlin tastings', in Berlin, Brazil, Toronto, Tokyo, Beijing and Santiago, they came from Bordeaux and Italy. Wine names and notes in [...] were added after the tasting. The Solaia was a bit of an exception in that it contained Sangiovese, while the Carmenère portion in Seña seemed to me to give it a rather green note.

Opus One 2005 Napa Valley

17.5- Drink 2013-20

Not very opulent, ripe nose – introvert. Cassis. Opulent and very sweet on the front palate. Then inky finish – even a little too tannic. Certainly very dry! Very youthful. Slightly tarry, and finishes a bit short. Slightly skinny. B?

Sassicaia 2005 Bolgheri

16.5 Drink 2011-17

Paler and older than most. Subtle and complex on the nose, very sweet start. One of the most distinctive wines – a little lacking real concentration and with rather marked acidity. Just a bit too raw – but it's not typically Chilean. Very different from most. An Italian ringer? Or maybe just an inexpressive Bordeaux? Not showing well against all the opulence.

Viñedo Chadwick 2005 Maipo

17.5 Drink 2010-18

[100% Cab Sauvignon.] Pure, very ripe and a little Ribena like on the nose... Very rich indeed – lovely layers of opulence – though definitely non classic. Sweeter than classic. And just a little angular on the finish, but very well made. C

Don Maximiano 2005 Aconcagua Valley

17.5- Drink 2010-18

[Just a touch of Cab Franc and Syrah but mainly





Cab Sauvignon.] A little paler than some. Very firm and focussed on the nose. Very sweet start. Lovely balance and quite gentle rather than kerpow. Non classic but very well made. Acid a little dominant on the finish though. C

Ch Margaux 2005 Margaux

18.5 Drink 2014-28

Warm, supple, ripe. But with some top quality savoury oak and a dry finish too. Lots of tannin on the finish. Dry but not drying - persistent. Pretty damned classic. B

Seña 2006 Aconcagua Valley

17 Drink 2012-20

Exceptionally deep crimson, Slightly raw cassis. Deep crimson. Sweet initial impression with slightly green top notes [because of the Carmenère component?]. Amazing depth of colour. The deepest wine of the lot. C

Ch Latour 2005 Pauillac

18+ Drink 2015-30

Lots of minerals – the most obviously Bordeaux so far. Very subtle indeed – many layered. Exciting. Dry finish. B

Viñedo Chadwick 2006 Maipo Valley

17.5 Drink 2013-19

Quite complex and ripe. Big and black. A little raw. But very interesting! Spiny and mint chocolate. Hint of green. Sleek. Complete. Dry finish. C

Solaia 2005 Toscana

17 Drink 2013-19

[20% Sangiovese] Subtle colour. Sweet with some obvious but very smart oak on the nose. But then quite dry. Just a little drying on the finish. Not sure about the oak here. Pretty drying on the finish.

Don Maximiano 2006 Aconcagua Valley

17-- Drink 2012-18

[90% CS, 5% Syrah, 5% CF and Merlot] Subtle colour. Very focussed. Very deep colour – Don Max? Almost porty. But with some green too. Massive rather than subtle. Very awkward greenness on the finish. C

Seña 2005 Aconcagua Valley

17.5+ Drink 2014-22

[Contains some Carmenère] Quite fragile. Lots of evolution on the rim. Fresh, complete nose. Some mintiness. Interesting. Distinctive. Very racy and refreshing. Much racier than most. One of my favourite Chileans. [14.5%] C?

Ch Lafite 2005 Pauillac

18 Drink 2013-22

Very dark with lots of minerals. Very dry and racy and not sweet!! Pure and fresh with great zest. B

So the overall conclusion seemed to be that, as with the rather similar Gimblett Gravels v Bordeaux 2005 tasting earlier this year, the Bordeaux wines were preferred overall. However, speaking personally, I found there was a bigger disparity of style between the Chileans and the Bordeaux than there had been between the New Zealand Bordeaux blends and the prototypes. Steven Spurrier, who has co-hosted most of these comparative tastings with Chadwick said he thought the national differences were a bit more obvious in London than they had been at the many other places he'd co-hosted this tasting.

However, these six Chilean wines were very well made (see my notes) and certainly Chadwick proved, as he claimed he was aiming for, that his (very much cheaper) wines 'belong in the company of the world's great wines'. And if this phrase seems familiar, remember he was a joint venture partner with the late Robert Mondavi in Señal between its inception with the 1995 vintage and 2004 when he bought Mondavi's share from Constellation.

For more information on previous 'Berlin tastings', see www.theberlintasting.com

Kind regards

Rachel

A decorative horizontal border with a repeating floral and vine pattern in a light beige color, framing the text.

PRESS COVERAGE CHILE



La Cav
May 6, 2009

CATA DE BERLÍN EN LONDRES:

5 de mayo, 2009

con cierto retro-gusto por Burdeos



Sí, no ganaron los vinos chilenos pero se pararon frente a lumbreras del vino mundial sacando muy buenos comentarios y dejando una sensación de valentía. La CAV presenció y vivió una de esas jornadas inolvidables para cualquier amante del vino. (texto Ana María Barahona)



Vuelo de regreso a Chile después de dos días en Londres. El Mundo y The Times se hacen eco de una noticia, por lo menos sorprendente: una encuesta internacional de turistas sitúa a la capital del Reino Unido como la ciudad más cara y sucia... pero también con los mejores parques de Europa. Es cierto. Londres puede ser odiosamente cara. Casi ofensiva. Tiene parques hermosos, grandes, bien cuidados como Hyde park o St. James. Pero si pienso en algunas otras ciudades como París -a pesar de su encanto- definitivamente la ciudad no es la más sucia. Londres es una capital importante, cotizada, pero no da la sensación de efervescencia de otras grandes urbes. No como Nueva York, por ejemplo. Será por el estilo, el tono tan pausado, tan british o por ese clima que a muchos confunde o molesta. Esa nube gris permanente sobre la isla. A nosotros nos tocan unos días realmente agradables. Mucho, mucho viento, pero algunos rayos de sol colándose entre medio de las nubes, permitiendo que recorrer la ciudad sea un gusto.

El domingo 3 de mayo Eduardo Chadwick toma un vuelo a Londres -con escala en Madrid- como lo ha hecho decenas de veces en su vida. Desde joven, él y Londres han estado íntimamente ligados. No sólo porque hace unos años decidió irse con sus cuatro hijas y señora a vivir a Oxford, sino que desde pequeño viajó y aprendió inglés en la ciudad. Si el 80% de los viajeros chilenos hablan un inglés-norteamericano, Chadwick definitivamente le da una tonalidad británica. Llegamos el lunes 4 de mayo a un Londres gris, ventoso, pero muy amable. El Presidente de Viña Errázuriz se mueve a sus anchas. Tomamos el tren express que nos lleva hasta Paddington State en sólo 15 minutos, y desde ahí hasta The Landmark Hotel sólo nos separan 5 minutos. Faltan menos de 24 horas para que sus vinos iconos -Don Maximiano, Sena y Viñedo Chadwick-, se midan con grandes nombres del mundo: Margaux, Lafite y Latour de Burdeos,

los italianos Solaia y Sassicaia directamente desde la Toscana y por primera vez, desde que inauguró los joint venture entre el Viejo y Nuevo Mundo, Opus One de Napa, Estados Unidos.

Chadwick ha venido leyendo Decanter y otros apuntes para prepararse para la primera versión de la Cata de Berlín en Londres. Recapitemos: en 1976 el crítico británico, Steven Spurrier haría competir por primera vez en una cata a ciegas a vinos de Burdeos con los noveles californianos de esos años. Paliza de los norteamericanos e impacto en el mundo del vino. Desde ese momento se habla de un nuevo orden mundial en esta industria, y del respeto que generarían nuevas regiones productoras principalmente de Estados Unidos, Australia... luego vendrían Chile, Sudáfrica, Nueva Zelanda y Argentina. Casi 30 años después, en 2004, a Chadwick se le ocurre emular la Cata de París e invita al mismo Spurrier a ser el presentador imparcial de lo que conocemos hoy como la Cata de Berlín, ya que es en esa ciudad alemana donde parte esta historia. Esa vez los vinos chilenos deslumbran y salen vencedores, lo que ocurriría en otras ciudades más. Y ahora, este martes 5 de mayo le toca el turno a Londres, la indiscutible capital del vino en estos momentos, donde residen los críticos



más respetados -muchos de ellos master of wine (el mayor título al que se puede aspirar en materia de crítica de vinos)- y donde el mismo Chadwick se siente como en casa, ya que es aquí donde se asoció con un importador local, Patrick MacGrath, y es donde se deciden el 60% de las ventas del grupo Errázuriz. La noche del lunes, a pesar del cansancio, Chadwick se ofrece de guía turístico por el Big Ben, Picadilly Circus y Covent Garden. Muy cerca de ahí cenamos en un restaurante italiano. Me confiesa algo de ansiedad. "Definitivamente es un mercado muy importante para nosotros y para mí en lo personal", y agrega con algo de humildad "pero sé también que mañana vamos a luchar contra ciertos prejuicios y con críticos que tienen una indiscutible escuela francesa... además estaremos frente a la cosecha 2005 de Burdeos, considerada por muchos, la mejor de los últimos años". De vuelta al hotel, escuchamos cuando le pide a una recepcionista que lo despierten a las 6.30 de la mañana. Ese martes 5 de mayo será largo.

día D

Londres amanece algo nublado pero muy agradable. La cita en el hotel Landmark es a las 3 p.m. A pesar de la reconocida fama de puntuales de los británicos, la apertura que debía ser a las 3.30 se retrasa casi 15 minutos. En un salón aguardan críticos, master of wine, comerciantes de vinos. Si contamos a las personas de la distribuidora de Errázuriz en Reino Unido, Hatch Mansfield, hay cerca de 60 personas. Chadwick viste de azul oscuro y hace una presentación de casi una hora sobre Chile, sus viñas, sus vinos iconos. Habla de la búsqueda de climas más fríos dentro del mismo Aconcagua. Se produce la primera risa de la audiencia cuando una morena en bikini color piel sale del Pacífico con una gamela de uvas sobre su cabeza. "La musa del Aconcagua frío", dirá Chadwick sonriente. El Presidente de Errázuriz muestra las diferencias en grados día, de suelo y lluvias entre las competidoras de esta tarde-noche: Aconcagua, Toscana, Napa, Maipo y Burdeos. Habla del espíritu que ha buscado implementar en la viña que tomó como propia en 1983 a petición de su padre: el de conquista, el de superarse. Termina y hay aplausos. Atrasado llega Oz Clarke y no vemos a Tim Atkin. En cambio, la implacable Jancis Robinson llega vestida de rosa, muy compuesta y seria. Se sienta en una segunda fila con su pequeño notebook y no deja de apretar las teclas de su teclado y levantar levemente la vista.

La cata

En otro salón se disponen ante nosotros y el resto de los invitados, doce copas de vino identificadas sólo con números. Una hoja de cata y otra papeleta donde poner los preferidos de cada uno. Especialmente importante los tres primeros lugares. Steven Spurrier está en la testera junto a Eduardo Chadwick y el otro presentador: el joven y talentoso periodista de vinos Peter Richards, quien se ha especializado en nuestro país luego de haber vivido acá. No sólo lo ha visitado muchas veces, sino que escribió el libro "The Wines of Chile" en una edición de muy buen contenido. Spurrier había que esta será "una cata democrática" y donde lo que importa es saber "cuáles son los parámetros de calidad de todos los que estamos aquí". Las copas Riedel esperan y Spurrier da exactos 40 minutos para la cata a ciegas y personal de cada



en plena cata en The Landmark Hotel

uno de uno nosotros. Opto por catar cada vino *per se* en una primera vuelta, y luego ir buscando mis preferidos. La tarea no resulta fácil. Hay algunos que demuestran signos de gran juventud y elegancia. Otros son más maduros y balanceados. Estoy segura de que el número 1 es el que menos me gusta de la serie. Y decido que mi preferido es el n°9, un vino con un gran potencial. Creo que es francés, aunque su acidez me descoloca. Termina la cata. Spurrier y Richards pimponean sus comentarios de cada uno de los vinos, mientras Chadwick mira serio, atento, y toma nota de lo que dicen. Según me



Richards, Chadwick y Spurrier

Oz Clarke

Jancis Robinson

comentan después, en esta cata se da una instancia rara vez vista: los presentadores piden opiniones de los invitados y varios vinos se comentan. Reconocen los franceses. Los chilenos, en su mayoría (antes que se quite la bolsa burdeo que los cubre a todos). Los comentarios sorprenden por su "pureza" en la definición. Su rigurosidad. Se nota porque muchos de ellos son tan respetados. Oz Clarke había mucho. Lo mismo que un Tim Atkin que se sienta en primera fila y que no para de hacer chistes y que incluso pedirá otra copa de un vino que para él está "sucio". Más tarde sabremos que era Latour. Dos días después en su blog, Jancis Robinson, sentada en algunas de las últimas filas y sin hacer ningún comentario durante la cata dirá "me desconcentré Oz". De a poco se empiezan a "desnudar las botellas". Aparece Opus (el que no me gustó nada), Sassicaia 2005, Viñedo Chadwick 2005 ("un vino de Maipo" dirá Atkin sin dudarlo antes de saber qué era)... y todos los demás. Spurrier sucumbe ante la complejidad y pureza de Solaia. Quizás

el vino más sorprendente de la noche. El mismo recibirá el conteo que dejan las papeletas: Margaux 2005 será elegido como el mejor, seguido por Lafite 2005 y Solaia 2005, que por primera vez en una cata de Berlín se cuele entre los primeros. En cuarto, quinto y sexto lugar se ubican los primeros chilenos: Don Maximiano 2006, Viñedo Chadwick 2006 y Señal 2005, respectivamente. Eduardo Chadwick no se ve feliz, pero parece tranquilo. Oz Clarke le comenta, antes de irse, que sus primeros lugares fueron para Chile.

Desenlace


Jancis Robinson desaparece casi sin dejar rastro. Hace gala de su fama de crítica indomable y severa, y no se queda a la cena. Casi todos lo hacen, y con el paso de los minutos los chilenos, partiendo por el afitrión, su absolutamente encantador gerente comercial, Carlos de Carlos, quien no para de presentarnos a todos y de atender cada duda o requerimiento con una sonrisa. Patrick MacGrath se ve más serio, pero también comparte con todos. Al final de una velada donde los nuevos vinos Kai y La Cumbre son las estrellas, la nueva cita de la Cata de Berlín en Londres parece terminar con un buen sabor final. A nuestro lado se sienta un importador de un retail más bien pequeño pero independiente.

El tipo tiene en su presentación un MW (master of wine) que le confiere respeto de nuestra parte. Dirá quizás la frase que resumirá de mejor forma lo que ocurrió esa noche en Londres: "the tasting was blind but really it wasn't blind" (la cata fue a ciegas, pero realmente no fue a ciegas). Haciendo referencia a esa escuela, a que gran parte de todos los que están sentados esa noche ahí, aprendieron de Francia y de Burdeos, lo que claramente es verdad pero no merece en nada lo conseguido por esos vinos históricos. **

82 | LA GAV | 2009




Los resultados

Londres, 5 de mayo 

1. Château Margaux 2005
2. Château Lafite 2005
3. Solaia 2005
4. Don Maximiano 2006
5. Viñedo Chadwick 2006
6. Señá 2005
7. Château Latour 2005
8. Sassicaia 2005
9. Don Maximiano 2005
10. Viñedo Chadwick 2005
11. Opus One 2005

Al día siguiente de Londres, Chadwick realizó la misma cata en Suecia para dos públicos distintos: profesionales y consumidores.



Estocolmo, 6 de mayo 

Periodistas y sommeliers	Consumidores
1. Château Mouton Rothschild 2004	7º
2. Château Lafite-Rothschild 2004	2º
3. Château Margaux 2004	9º
4. Don Maximiano 2005	1º
5. Ornellaia 2004	2º
6. Señá 2005	2º
7. Don Maximiano 2004	5º
8. Viñedo Chadwick 2005	8º
9. Señá 2004	6º
10. Sassicaia 2004	10º

CONFESIONES después de la cata

"Creo que es un gran resultado. Estoy muy satisfecho. Es cierto que nuestra escuela es clásica, pero eso no desmerece lo hecho por los vinos de Errázuriz".

Peter Richards.

"Creo que Francia sigue siendo muy poderosa en este tipo de vinos, pero para Chile es muy bueno que sus vinos estén entre los cinco mejores. Yo creo que hay un estilo anglo para catar, pero definitivamente mañana será otro día para Chile. Por lo menos frente a mis ojos".

Nick Room, del supermercado de vinos más importante: Waitrose.

"El ejercicio verdadero es demostrarle al mundo que vinos top de Chile están a la altura de los mejores del mundo. Y estas degustaciones sirven para eso. No sólo para mis vinos sino para toda la industria. Si uno sale primero o segundo hay una espectacularidad muy agradable, pero creo que dimos una muestra de consistencia ante unos jueces de un nivel de especialidad notable".

Eduardo Chadwick.

"La mayoría de la gente que estaba en el salón ha catado vinos franceses clásicos toda su vida, más que ninguna ciudad del mundo. Es inevitable que ellos reconocieran esos vinos y los premiaran... pero los resultados son muy buenos, porque Eduardo ha dicho que esto no es una competencia, esto es una observación. 2005 es la cosecha histórica en Burdeos y Eduardo puso sus vinos frente a estos colosales y lo hicieron muy bien. Los chilenos fueron mis favoritos, aunque Solaia me sorprendió mucho. Creo que el gran triunfo es la credibilidad de esta degustación ante los ojos de Londres".

Michael Cox, director Wines of Chile UK

"Para Eduardo Chadwick es un muy buen resultado estar ubicado en la mitad superior del ranking. Creo que fue muy generoso y valiente al ponerse a competir con los vinos 2005. Creo que los vinos 2006 de Eduardo, muestran una elegancia maravillosa. Es importante valorar los gustos de cada mercado, de cada audiencia. En países como Brasil y Asia adoraron la madurez y equilibrio de los vinos chilenos".

Steven Spurrier.

mis notas de cata

- Vino Nº 5 "Nariz con claras notas animales, cuero, fruta roja, un tostado bastante elegante. En la boca algo áspero, taninos marcados, acidez alta. Mucho grafito. Distinto. Francés". Margaux 2005
- Vino Nº 12 "Hay notas animales. Las más marcadas de la serie, especialmente cuero y establo. Notas especiadas, fruta, grafito. En la boca es de un gran ataque pero se va suavizando, afinando. Vino notable". Lafite 2005
- Vino Nº 9 "Nariz algo dulce, frutilla, cuero, pero más bien austero. En la boca poderoso, gran acidez. Muy largo. Gran potencial. No sé si es francés o italiano". Solaia 2005.
- Vino Nº 10 "Nariz dulce, fruta negra, algo de menta, tabaco, láctico. Uhtuoso. En la boca bastante delicado, taninos finos. ¿Don Max 2006?". Don Maximiano 2006.
- Vino Nº 8 "Nariz dulce, fruta madura, pimienta, chocolate, menta. Una boca amplia, con madera, pero de mucho balance. Chile". Viñedo Chadwick 2006.



La Cav
www.lacav.cl/noticia_
detalle.php?id_noticia=435
07 Mayo, 2009

Cata de Berlín en Londres: Francia Acaparó las Preferencias

Ana María Barahona

Era extraño que la famosa Cata de Berlín organizada por Errázuriz para medir a sus vinos Iconos con los mejores exponentes de Burdeos y Toscana no hubiera llegado al lugar donde hoy nadie discute es la capital del vino: Londres, capital de Reino Unido. Se lo pregunto a Eduardo Chadwick, presidente de Errázuriz mientras tomamos agua en el aeropuerto de Barajas, haciendo una escala a horas de llegar a Londres. “Muchas veces lo pensé, pero hablaba con Patrick McGrath, mi socio en la distribuidora en Reino Unido y siempre me decía que no tenía mucho sentido, que el mercado británico no estaba muy acostumbrado a tomar vinos chilenos caros”.

Es martes 5 de mayo y en un salón del hotel 5 estrellas, Landmark en la preciosa Marylebone street, están buena parte de lo más graneado de la crítica británica y, porqué no decirlo, del orbe. Tipos como Tim Atkin, Jamie Goode, y los emblemáticos Oz Clarke y Jancis Robinson. Ellos junto a otras 50 personas entre periodistas, master of wine y comerciantes de vino, escuchan atentamente las instrucciones de la cata por parte de su presentador oficial, el crítico Steven Spurrier esta vez acompañado de la joven promesa de la crítica de ese país, Peter Richards. Todos escuchan atentos y miran las doce copas que tienen al frente. Los tres vinos de Errázuriz: Don Maximiano, Señá y Viñedo Chadwick frente a Margaux, Latour, Lafite y Sassicaia entre otros.

Después de media hora de cata, se da el vamos a los comentarios y al “descubrimiento” de los vinos. Spurrier y Richards entregan sus prolijas e interesantes notas de cata e invitan a dar comentarios al público. Muchas veces habla Atkin u Oz Clarke. Los comentarios demuestran varias

cosas: lo “pure” (puro) en sus descripciones de estos grandes críticos. Muy precisos. Lo segundo es su indisimulada escuela francesa: reconocen Burdeos. Lo admiran. Lo tercero es que también resultan fácilmente reconocibles los vinos chilenos. Su madurez de fruta. Su balance.

En el recuento final de votos se da una lógica. Ganan los franceses: Margaux y Lafite comparten el primer y segundo lugar, respectivamente y lo secunda Solaia, un vino que esa noche se comporta de manera increíble. En cuarto y quinto lugar aparece tres vinos chilenos: Don Maximiano 2006 y Viñedo Chadwick 2006 y Señá 2005 que comparten la quinta ubicación.

Una concurrencia que no se muestra sorprendida pero que aplaude el resultado de Chile. “Creo que es un gran resultado para Errázuriz y para Chile”, nos dirá Michael Cox en la cena más tarde. Mientras Eduardo Chadwick comenta que le hubiera gustado estar entre los tres mejores, pero claramente competía en un mercado muy educado y además frente a la que se considera la mejor cosecha de Burdeos en la última década: la 2005. El editor de la revista Decanter destaca las diferencias al degustar en mercados como el norteamericano “que son más tolerantes al alcohol y la madera, mientras los críticos europeos suelen valorar-y aclaremos buscar- las clásicas regiones francesas”. Mientras Jancis Robinson con un humor muy británico comentaba hoy en su blog que “lamentablemente para Chadwick no ganaron sus vinos. Para ser justos los vinos ganadores tampoco fueron las estrellas de esa noche. Sino los jugadores del Manchester que llegaron a alojar al hotel Landmark” (haciendo referencia al triunfo del



Manchester frente a Arsenal ese mismo día, lo que dejaba en la final de la Liga de Campeones de Europa).

La cata de Berlín terminó esa noche con una cena y al día siguiente, Chadwick voló a Estocolmo para hacer dos presentaciones ante críticos especializados y sommeliers y más tarde una para consumidores.

Aquí los resultados de Londres y Estocolmo ante la crítica

Londres, 5 de mayo

1. Château Margaux 2005
2. Château Lafite 2005
3. Solaia 2005
4. Don Maximiano 2006
5. Viñedo Chadwick 2006/Seña 2005
6. Seña 2006
7. Château Latour 2005
8. Sassicaia 2005
9. Don Maximiano 2005
10. Viñedo Chadwick 2005
11. Opus One 2005

Estocolmo, 6 de mayo:

1. Château Mouton Rothschild 2004
2. Château Lafite-Rothschild 2004
3. Château Margaux 2004
4. Don Maximiano 2005
5. Ornellaia 2004
6. Seña 2005
7. Don Maximiano 2004
8. Viñedo Chadwick 2005
9. Seña 2004
10. Sassicaia 2004

Nota: para un detalle más completo, reacciones y nuestras notas de cata, no se pierdan la edición de junio de Revista La Cav.





Revista Que Pasa
May 6, 2009

NEGOCIOS

CHADWICK: ENTRE PREMIOS Y LA CRISIS

Viña Errázuriz navega hoy en medio de aguas mezcladas. Al mismo tiempo que obtiene el mejor puntaje ganado por un cabernet sauvignon chileno -según el paladar del reputado Robert Parker- y hace la mayor inversión desde 1870 para una nueva bodega, la empresa ajusta sus presupuestos para amortiguar el 30% en la caída de sus ingresos debido a la crisis. El presidente de la viña, Eduardo Chadwick, no baja la guardia. Y vislumbra un futuro auspicioso.

Por Daniel Greve. Foto Héctor Retamal



Eduardo Chadwick (50) estaba nervioso. Ansioso, como si fuese la primera vez. No lo era. Este ejercicio lo lleva haciendo durante años. Cinco, para ser exactos. Pero él sentía como si la historia se reiniciara en un *déjà vu* permanente. Estaba a punto de comenzar la nueva versión de la ya mítica Cata de Berlín, que debutó en 2004 en la capital alemana, y siguió replicándose en diferentes ciudades relevantes del mundo. Es principios de mayo y es un evento importante, Chadwick lo sabe.

El presidente de la Viña Errázuriz está en el salón principal de The Landmark Hotel de Londres, un escenario de lujo para una selección de periodistas de vinos, *sommeliers* y compradores de primera línea. Estaban, sin exagerar, los más importantes de Inglaterra y algunos de los *wine writers* más respetados del planeta. Chadwick expuso en un inglés bastante correcto, y apoyado en un sofisticado *PowerPoint*, las bondades de Chile como país vitivinícola y cómo la viña que él preside se inserta en este gran paraíso de costa y cordillera. Luego invitó al panel -casi medio centenar de expertos- a catar.

Se trata de una cata a ciegas. Una comparativa, por cierto, que esconde a sus mejores vinos -Sena, Viñedo Chadwick, Don Maximiano- entre una tremenda selección de iconos del Viejo Mundo, principalmente franceses e italianos, como Chateau Margaux, Chateau Lafite, Solaia, Sassicata o Chateau Latour. Periodistas como Tim Atkin, Oz Clarke, Steven Spurrier -quien dirigió la cata, escoltado por Chadwick y Peter Richards- y Jancis Robinson, entre otros, se aprestaron a dar el veredicto.

Los resultados de esta cata no fueron del todo favorables para los vinos de Eduardo Chadwick. Don Maximiano 2006 apareció recién en el cuarto lugar, dejando al resto de sus vinos en los lugares 5, 7, 10 y 11. Pero él no lo asumió como una derrota. Por el contrario, lo tomó como un signo de transparencia de este ejercicio astuto y de alto impacto.

Dos meses después vendría la revancha. Porque a comienzos de este mes, la última versión de vinos chilenos del



NEGOCIOS

reputado catador norteamericano Robert Parker -conocido como "la nariz del millón de dólares" y creador de la revista The Wine Advocate- daría a Viñedo Chadwick 2006 la más alta calificación: 97 puntos, el máximo que antes sólo había logrado Carmén de Peumo de Concha y Toro en las dos ediciones previas, y que consiguió también otra viña de Aconcagua: Von Siebenthal, con el vino Tatay de Cristóbal, ejemplar que aún ni siquiera sale al mercado.

Además, de los 10 primeros lugares entregados por el exigente Parker -representado por Jay Miller, quien estuvo en nuestro país catando cerca de doscientos vinos diarios-, la mitad fueron ocupados por etiquetas de la viña dirigida por Eduardo Chadwick.

Mejor imagen

La primera Cata de Berlín fue un hito para esta viña. Ese 23 de enero de 2004, los vinos de Errázuriz se ubicaron en los primeros lugares, superando a las grandes

para lograr ser atractiva a los 40 años".

La analogía tiene sentido cuando, más allá de las curvas de mujeres y copas, esto constituye una realidad de mercado; es decir, los unos y los otros son vinos que ya están en sus respectivos puntos de venta, por lo que quienquiera -y pueda pagarlo- tiene la chance de hacer el mismo ejercicio: poner en una mesa los vinos del grupo Errázuriz y algún Grand Cru de Burdeos hombro a hombro.

-¿Cuánto ha impactado la Cata de Berlín en las ventas de vinos de la compañía, y cuánto cree que ésta ha ayudado a posicionar a Errázuriz como marca?

-Se traduce más en imagen y prestigio que en venta. Los iconos de Errázuriz tienen sus nichos, se distribuyen bien y no hay problemas en venderlos. No crecen en base a la demanda ya que, por ejemplo, se hacen apenas mil cajas de Viñedo Chadwick, una cantidad limitada que proviene de 15 hectáreas concretas. Por lo tanto, este tipo de esfuerzos no tienen



"El crítico, que no había tenido grandes elogios para nuestros vinos, comienza a ceder, empieza a sentir que existe una validación. Y se ve en la medida que los puntajes de Robert Parker han ido subiendo paulatinamente para los vinos chilenos. Antes, llegar a los 90 puntos (de un máximo de 100) era impensable. Hoy es una realidad".

referencias europeas.

Hubo mucho revuelo y algo de polémica, porque dio para pensar que esta cata era algo tramposa. ¿Por qué? Porque los vinos de Chadwick -no en el óptimo, pero ya listos para su consumo- se ponían a la par con vinos de largo aliento, que entregarán muchísimo más a partir de la década de vida.

Esta entrevista fue realizada tras la cata de Londres, en mayo, en la capital inglesa. Eduardo Chadwick, relajado en uno de los sofás del hotel, con un vaso de cerveza inglesa en la mano, lo pone en un dibujo mental: "Es una falacia que el vino deba partir duro, astringente. Es como si pensáramos que una mujer debe ser primero tosca y dura cuando joven

un impacto relevante en la venta global de largo plazo, aunque sí es muy probable que acelere el interés, que en el corto plazo y de manera inmediata se preste atención a nuestros vinos.

-Y eso beneficia, de paso, a la marca Chile: ayuda a salir del cliché de que nuestro país produce sólo vinos de buena relación precio-calidad; es decir, que sólo entran en el rango de los value for money...

-Es lo que nos faltaba para llegar más fuerte al escenario mundial. Estos puntajes reflejan la calidad del vino chileno. Ha sido el broche de oro. Y pasa porque el crítico, que no había tenido grandes elogios para nuestros vinos, comienza a ceder, empieza a sentir que existe una

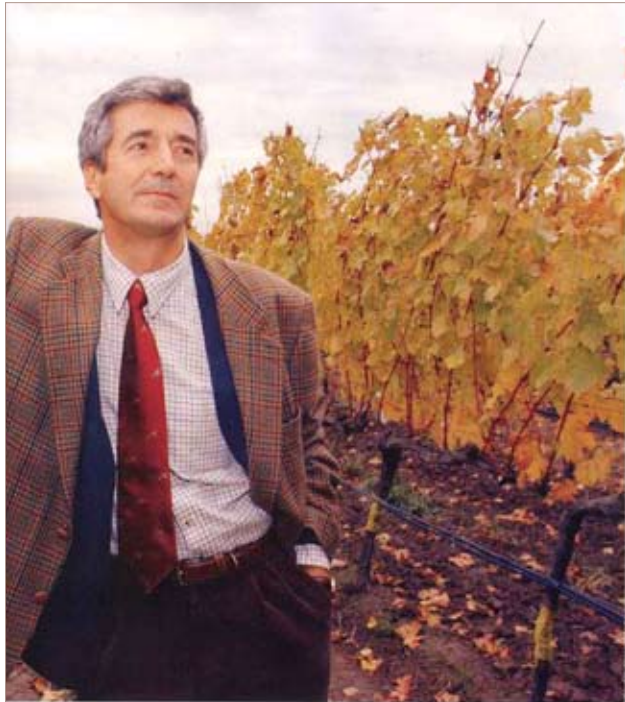
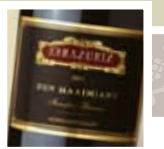
validación. Y se ve en la medida que los puntajes de Robert Parker han ido subiendo paulatinamente para los vinos chilenos. Antes, llegar a los 90 puntos (de un máximo de 100) era impensable. Hoy es una realidad, y esa brecha fue ampliamente superada.

-¿Qué piensan sus colegas de la cata? En el fondo, ¿qué feedback ha tenido de la industria?

-Para nosotros ha sido una puerta al futuro que rompió paradigmas del pasado. Y estoy seguro de que la industria lo ha tomado así. Aunque hay ignorancia y a la vez curiosidad, te puedo asegurar que la Cata de Berlín suma para toda la industria vitivinícola nacional una experiencia positiva, porque ha significado una visión adicional de la imagen de Chile.

-¿Y por qué nadie más se ha atrevido a replicarla, o a buscar una fórmula parecida?

-Sencillamente porque sería copiar. Y ya no tendría la misma validez e impacto. Aunque la bodega argentina Catena, de Mendoza, hizo el mismo ejercicio una vez y no lo repitió más.



Jorge Valdovinos

En el mejor momento

El 2008 fue uno de los buenos años para Chadwick. Fue elegido Personalidad Vitivinícola 2008 por el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile, apenas meses después de que Viña Errázuriz fuese reconocida, por la Asociación de Vinos de Chile, como la Viña del Año; premio que también se sumó al de Productor del Año, que la viña obtuvo en Londres de la mano de la International Wine & Spirit Competition (IWSC). Y este año, a pesar de que dice que la crisis tocó fondo, promete ser aún mejor.

Chadwick ahora está esmerado en el manejo orgánico y biodinámico de algunos de sus viñedos -concretamente los de Sena, con un trabajo vitivinícola que une la tierra con los astros-, algo que lo pone en un nuevo mapa del interés periodístico especializado y, por cierto, en un camino efectivamente sustentable.

"Es más sustentable, hay un respeto máximo por la naturaleza y hay, como nunca, un increíble sentido de *terroir*", apunta con énfasis.

Además, está terminando de implementar una bodega especial y exclusiva para su vino Don Maximiano Founder's Reserve en Aconcagua, con tecnología de punta y un trabajo gravitacional de la fruta, algo que hacen las grandes bodegas

- ¿Por qué?
- Porque sus vinos salieron últimos.
- ¿Y se puede seguir haciendo catas de Berlín eternamente?
- Se pueden hacer muchas más, por-

que es un ejercicio sano, pero lo próximo que hay que hacer son catas verticales (esas que ponen a un mismo vino en diferentes añadas) para tener la perspectiva de la evolución.



NEGOCIOS



"Por ahora cada viña deberá bajar costos y ser más eficiente, definir una nueva estrategia: la de calidad deberá aspirar a la máxima calidad y la masiva, por definición, deberá ser consistente y mantener sus costos bajos. Pero para ambas soy optimista".

del mundo para tratar cada grano de uva como si fuese una piedra preciosa.

-¿Está Errázuriz en su mejor momento?

-Yo creo que sí. Todo ha ido *in crescendo*. Uno va sembrando, prosperando en viñedos y en líneas de vinos. Y el equipo humano, que es buenísimo, está cosechando los resultados. Actualmente tenemos mil hectáreas en funcionamiento, pero la empresa proyecta que de aquí a 2015 tendremos un crecimiento de 50%: mil quinientas hectáreas en producción.

-¿Cuál ha sido la clave del negocio de Viña Errázuriz?

-Tiene que ver con la calidad y la persistencia, unido a atreverse. Atraverse a

romper los esquemas internacionales, atreverse a compararse con los mejores, atreverse a hacer un *marketing* distinto y de no sentirse cómodo con el *status quo*.

-La bodega está inyectando su mayor inversión desde 1870. ¿En qué consiste y a cuánto asciende?

-En un inicio, Maximiano Errázuriz creó la bodega. Hoy, casi 140 años después, estamos con la inversión mayor. Es la modernización, el renacimiento. Estamos, en el fondo, poniéndonos al día con el siglo XXI. La nueva bodega de Don Maximiano, una bodega-homenaje que ya está operando a partir de esta cosecha 2009, tiene lo que quisiera cualquier bodega moderna: pequeños estanques, sistema gravitacional para el

tratamiento de la uva y un sinfín de detalles que se complementan con toda nuestra historia y tradición. La inversión ha sido muy alta, más de la esperada en un año como éste, en el que la crisis ha pegado duro, pero aún no hemos terminado de redondear cifras. Y prefiero no dar números por ahora.

Medidas de contingencia

-¿Confía en un mejor 2010? ¿La crisis debiera durar hasta fines de este año?

-Sí, este año creo que tocó fondo. Se han caído los precios. Bajó 10% el volumen de venta, pero los ingresos de la viña han caído 30% debido a la devaluación de la libra y el euro respecto del dólar, además de la baja del dólar mismo. Y eso acelerará el proceso de globalización, porque hasta los franceses -un buen ejemplo es la histórica cosecha 2005- han debido modernizarse y, de alguna manera, parecerse más a los vinos del Nuevo Mundo. Pero en 2010 debiéramos ver mejores resultados. No sólo nosotros: toda la industria. Por ahora cada viña deberá bajar costos y ser más eficiente, definir una nueva estrategia: la de calidad deberá aspirar a la máxima calidad y la masiva, por definición, deberá ser consistente y mantener sus costos bajos. Pero para ambas soy optimista.

Debido a la contingencia, Chadwick explica que tuvo que pedir a cada una de sus gerencias que presentara un plan de ahorro y revisar área por área. Todas, desde la agrícola y enológica hasta la de *marketing* y de recursos humanos, han debido apretar sus realidades y ajustarse a nuevos límites.

Pero Chadwick está tranquilo. Seguro de que ha seguido el camino más firme y sustentable. Ya para el 2010 no habrá metáforas. A la nueva bodega de Don Maximiano, que debiera estar funcionando en un ciento por ciento, sumará un hotel *boutique*, y todos los viñedos de Señal debieran estar certificados como orgánicos y biodinámicos.

Mientras tanto, Chadwick prepara más catas de Berlín fuera de Berlín para decirle al mundo que no se conforma con el *status quo* y que quiere compararse con los grandes. Los nervios llegarán, como siempre, y el mundo mirará a Chile con ojos nuevos. Como si fuese la primera vez. ●

Goles en Londres

Por Daniel Greve

¿Qué tienen que ver el Chelsea con Chadwick?
¿O las catas de Berlín con el triunfo del Barça?
¿Qué tienen que ver, de hecho, el fútbol con los vinos? Coincidencias. Puede ser. Pero esta semana que pasó, ambos mundos estuvieron más cerca de lo que pensamos.

Les debe sonar de sobra: Iniesta. El autor del gol que le salvó el pellejo al Barça. Así es. Hace un par de días me encontraba en un bar de mala muerte de Barcelona viendo por cable la semifinal de la Champions League, disputada en Londres. Se trata del campeonato en donde los equipos más cabezones de Europa se meten al coliseo a arrancarse las cabezas. FC Barcelona versus Chelsea. Un barucho desbordante de catalanes. Minuto noventa, y el Barça pierde 0-1. Anuncian 4 minutos de tiempo agregado. Al Barça le sirve el empate. Más aún: empatando, gana. Por puntos. La matemática del deporte. Y, en el último minuto, en el 3, cuando a Barcelona le faltaban 58 segundos para irse con la cola entre las piernas, Iniesta hincha la red. Golazo. Londres se cae a pedazos. Barcelona se incendia de felicidad. Lágrimas dulces.

Apenas 24 horas antes, y también en Londres, sonaba otro apellido goleador: Chadwick. El autor de varios goles vitícolas que llevan el nombre de sus marcas –Errázuriz, Chadwick, Señá, Arboleda, Caliterra– y de la marca Chile, nos invita a una especie de Champions League del vino: la Cata de Berlín. ¿Qué es? Simplemente una cata a ciegas, comparativa por supuesto, entre los vinos de su autoría frente a grandes titanes del Viejo Mundo, principalmente Burdeos y Toscana. Como en el campeonato del fútbol europeo, aquí también está la crême de la crême. Los periodistas y críticos de vinos más cabezones –y con mejor paladar– de Inglaterra: Tim Atkins, Oz Clarke, Steven Spurrier –quien

dirige la cata, escoltado por Eduardo Chadwick y Peter Richards– y Jancis Robinson, entre otros. Ellos, junto con varias decenas de compradores de grandes cadenas y otros MW, componen el panel. Jancis se sienta a mi lado. Saca su laptop. Mira las 12 copas y se apresta a catar. El partido comienza, y al parecer también habrá alargue.

Spurrier da el pitazo final, luego de casi 20 minutos de cata, con tiempo agregado incluido. Hay que desenfundar y saber quién es el –o los– ganadores. Claro que puede hacerlo: fue el de la idea, el que hizo el primer reto de la categoría en la Cata de París, en donde californianos se enfrentaron a ciegas con bordeleses, ganando así una reputación insospechada frente a los del Viejo Mundo. Ahora, 30 años después, y luego de varios ejercicios en donde los vinos de Eduardo Chadwick han salido siempre muy bien parados, es el turno de descolocar, de poner el primer vino inesperado: Opus One. Nunca se había hecho esto de poner otro del nuevo mundo dentro del panel. Como nunca se había realizado esta cata en Londres, cuando es un mercado muy relevante, quizás el de más importancia en toda Europa para los vinos chilenos. Pero, al parecer, es una tarde de sorpresas. Una tarde como la del Barça, que no se esperaba el empate que fue, en realidad, un triunfo.

Spurrier va describiendo uno y otro vino, al mismo tiempo que Richards, como gran conocedor de vinos europeos, y especialista en vinos chilenos, hace lo suyo. Y se destapan los 12 vinos. Con Jancis nos miramos y coincidimos en algunos, pero el espontáneo ranking es claro: Francia es, esta vez, quien queda con la ventaja más amplia. El orden es el siguiente: Primer lugar para Chateau Margaux 2005. Se veía venir. Para mí también lo fue. Denso y compacto, pero elegante y clásico al mismo tiempo, de acidez





exquisita, jugosa y natural, taninos firmes y de perfecta textura, notas de grafito y fruta roja en perfecta comunión. Luego siguió Lafite 2005, que honestamente me pareció muy austero y sufrido, pero vamos, es Lafite. Y estos ingleses lo saben. Ambos fueron calificados según Wine Spectator como vinos perfectos, es decir, merecedores de 100 puntos, en una cosecha histórica de Burdeos como no se veía desde los años sesentas. Valiente Chadwick. Como valiente fue el Barça ante el Chelsea, un equipo que llevaba invicto más de 20 fechas.

El tercer puesto fue para Solaia. De muchísimo carácter y una nariz totalmente desmarcada del resto; floral, perfumada hasta el tuétano, de rica e italiana acidez, pero con una boca no del todo resuelta, como sí me pareció la de Don Maximiano 2005 –intenso, neto, lleno, expresivo, maduro, complejo–, que salió noveno. Yo lo puse segundo en el ranking final personal. De todas formas, el Don Maximiano 2006 –más confitado, aún sin resolver su alianza con la madera– ocupó el cuarto lugar, así como el quinto lo compartieron Señal 2005 –sabroso, lácteo, de fruta noble– y Chadwick 2006 –amplio, compacto, tánico, un poco más alcohólico que el resto–. En el fondo, estos empates, estos cuartos y quintos lugares, igualmente suponen un triunfo para el grupo Errázuriz. Y, por cierto, un triunfo para Chile.

En los comentarios finales, después de este partido de uvas, de esta lucha de titanes, pusieron los vinos de Chadwick en un tono más bien genérico. Se habló de Chile y de consistencia. Y de que lo importante es haber apreciado –y ya con cierta perspectiva– que la calidad de los 12 vinos de la línea fue bastante pareja. El hecho de que no fueran los chilenos los que ganasen esta vez, como ya ocurrió en varias de las catas anteriores, incluyendo la misma Cata de Berlín, le agregó una cuota aún más interesante de credibilidad. Si bien podríamos pensar que esta cata es algo tramposa, porque los vinos de Chadwick –no en el óptimo, pero ya listos para su consumo– se ponen a la par con vinos de largo aliento –que entregarán muchísimo más a partir de la década de vida–, hay que recordar que los unos y los otros ya están en el mercado, por lo que constituyen una realidad de mercado. Quien quiera –y pueda pagarlo– tiene la chance de hacer el mismo ejercicio: poner en una mesa los vinos del grupo Errázuriz y algún Grand Cru de Burdeos y ver qué pasa. Al menos, y en esta cata, a los chilenos les sentó bien. Fue como ese dulce e inesperado empate que te da el triunfo en los descuentos, frente al invicto europeo más difícil de roer. Chadwick fue a Margaux lo que Iniesta fue al Chelsea. Y Londres también fue testigo.