



CATA DE BERLÍN EN SANTIAGO

UN CHILENO VENCEDOR

La última versión de la Cata de Berlín llegó finalmente a suelo chileno. Casi 10 años después de la histórica jornada en el Ritz de la ciudad alemana, fue en la misma cadena hotelera pero en Santiago donde viña Errázuriz decidió cerrar un ciclo de degustaciones exitosas y no menos controvertidas. Bajo el paladar de 80 chilenos, Don Maximiano 2010 superó a vinos italianos, estadounidenses y españoles. Este es el retrato personal de nuestra directora, quien formó parte del panel de jurados locales.

POR **ANA MARÍA BARAHONA A.** / FOTOGRAFÍAS **CLAUDIO VERA Y HERNÁN AMENÁBAR.**

En el ránking global se dirá que en la última Cata de Berlín, realizada en el hotel Ritz de Santiago de Chile el martes 15 de octubre de 2013, dos vinos chilenos y un español lograron los lugares de avanzada. En el conteo personal, me queda la sensación de una muestra interesante y diversa, con vinos atractivos, distintos que junto a cinco exponentes chilenos de la viña Errázuriz nos hicieron volver a pensar en terroir, estilos, gustos de consumidor y de periodistas...

ALGO DE HISTORIA

La Cata de Berlín fue creada por Eduardo Chadwick y su equipo hace poco menos de 10 años. Tomando como ejemplo el

enorme suceso de la Cata de París realizada en 1976 por el crítico británico Steven Spurrier, quien puso a competir a ciegas a los Grand Cru de Burdeos frente a los casi desconocidos vinos californianos. Junto a un panel de renombre, el gran batatazo sería el triunfo indiscutido del chardonnay Montelena y del cabernet sauvignon de Stag's Leap. Atrás quedaban los siglos de historia y terroir de nombres fundamentales del vino mundial.

Y lo que para los vinos californianos fue un antes y un después, lo que para Spurrier fue la puerta a las grandes ligas de la crítica de vinos y lo que para Francia pudo parecer una vergüenza, con los años fue tomando madurez: que hay vinos para

todos los gustos. Que Francia seguirá siendo Francia, y que los países del Nuevo Mundo están ahí, justamente para dar vida a un mundo vitinícola diverso y con sus propias armas.

Fue esa la idea que rondó en Chadwick. El mismo lo comentó en la presentación previa a la cata de Chile cuando quiso salir al mundo, dar un golpe de imagen y demostrar que los vinos de Errázuriz y por extensión los vinos chilenos, podían pararse sin complejos frente a etiquetas míticas del orbe. Pero su cálculo no fue, según sus palabras, ni siquiera cercano a lo que ocurriría. Primero que en Berlín 2004, un panel presidido por el mismísimo Steven Spurrier y secundado por



varios connotados paladares europeos elegirían a dos de sus vinos, entre ellos Viñedo Chadwick 2006 como el mejor de todos, superando a nombres como Lafite, Latour, Sassicaia y Solaia, entre otros. Lo segundo es que estarían dando la vuelta al mundo con esta cata hasta hoy, octubre de 2013. La mayoría de las veces, los vinos de Errázuriz (Viñedo Chadwick, Seña, Don Maximiano, La Cumbre y Kai, estos últimos solo algunas veces) lograron los más altos puntajes. Otras estuvieron peleando los top 5 y, con miradas positivas y otras críticas, ante el mundo Chile no fue igual. La Cata de Berlín había logrado con creces su objetivo...pero aún quedaba un capítulo que contar.

EL GUSTO CHILENO

Periodistas, cronistas, sommeliers, dueños de restaurantes, enólogos, dirigentes gremiales y comerciales fuimos parte del selecto grupo de 82 personas que probamos, comentamos y elegimos a los mejores vinos de esa mañana primaveral. En el ránking final como ya les comentaba, Don Maximiano 2010 fue el ganador con un estruendoso aplauso de orgullo local, seguido por Seña 2008 y el español Vega Sicilia Único 1999.

El formato fue bastante riguroso. El panel estaba presidido por el enólogo de Errázuriz, Francisco Baettig que obviamente sabía cuáles eran los vinos y su orden y, por ende, no participó en la elección final, mientras que el resto de los jueces fueron el Master Sommelier, Héctor Vergara y los periodistas especializados Eduardo Brethauer, Patricio Tapia y yo, quienes no teníamos más información que probaríamos cinco vinos chilenos y cinco extranjeros. Nada más.

El servicio estuvo a cargo del sommelier Ricardo Grellet junto a su equipo, y una vez terminada la presentación histórica de la cata, pasamos a degustar los 10 vinos. Cerca de media hora durante la degustación a ciegas y en silencio, para luego dar paso a los comentarios del panel y al público que quiso dar su punto de vista.

En mi bitácora me encontré con vinos muy distintos, algunos bastante reconocibles-casi todos los chilenos e italianos, y un par de sorpresas. Entre ellas que no hubiera vinos franceses. Dentro de mis favoritos estuvieron el vino n°7 que luego sabríamos se trataba de Ridge Monte Bello 2007 de Santa Cruz, California, una mezcla dominada por el cabernet sauvignon, merlot, petit verdot y cabernet franc.

Un vino de fruta licorosa, algo de menta con una acidez alta, vibrante y de muy buen largo.

Otro dos mis favoritos fue Seña 1997, el vino n°2 de la serie. Un vino que evolucionado, con notas balsámicas y a eucalipto, mostraba un estupendo equilibrio entre acidez y taninos. Muy bien conservado. Otro vino que me gustó fue el ganador, Don Maximiano 2010 y ahí hay que valorar los cambios que Baettig hizo en un vino que concentrado y clásico ha tomado ribetes de mayor frescor y complejidad.

Quizás en la conclusión final, los italianos no se mostraron muy bien, con mucha madera, y con taninos algo rudos, frente a una buena performance de Vega Sicilia Único que aunque algo discolo entre aromas más maduros y licorosos y una acidez algo perturbadora, fue distinguido por ser un vino bebible y con sentido de personalidad.

Una jornada memorable para cualquier amante de los grandes vinos. Una oportunidad de ver a chilenos de alcurnia frente a vecinos de la misma talla. Los traumas a estas alturas quedaron al lado. En mi opinión, lo importante es que una Cata de Berlín u otras actividades de esa índole muestren la diversidad y calidad de los vinos chilenos. 