

STUDIO E DEGUSTAZIONE CARMÉNÈRE CILENI

NOVEMBRE / DICEMBRE 2006 – GENNAIO 2007

“...y aquella tarde la pasó Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser ínsula, y ordenó que no hubiese regatones, de los bastimentos en la república, y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo aguase o le mudase el nombre, perdiesela vida por ello.”

Miguel de Cervantes, ‘Don Quijote de la Mancha II’, 1615, p.416

1. Al naso tutti i **Carménère** sono incantatori. Le famiglie di profumi che incontro con molta frequenza appartengono agli aromi secondari (fruttato ed erbaceo) e agli aromi terziari (speziato, tostato e sentori diversi). Tutto questo mi vuol testimoniare che si tratta di un vitigno forte e vigoroso dal quale nasce un vino che all’aspetto olfattivo cattura tutti i tipi di consumatori, anche perché un uso morigerato e parsimonioso della *barrique* tende ad avvicinarsi al cosiddetto gusto internazionale. Identificherei, caricandomi di tutte le responsabilità che comporta un’affermazione di questo tipo, come sentori spia di un **Carménère** la frutta nera matura e la confettura di mirtillo o more per quanto riguarda il fruttato, mentre per ciò che concerne le famiglie degli speziati e dei tostati (considerando che tutti o quasi tutti i **Carménère** cileni fanno un passaggio in *barrique*) evidenzerei la frequente e allo stesso tempo insistente presenza di torrefazione, caffè e chiodi di garofano. Primo di chiudere il compartimento dell’esame olfattivo si fa necessario ricordare che dopo 30 minuti, un’ora, avvinando il bicchiere ripetutamente, viene fuori il sentore mentolato.

2. Dal naso mi aspetto quasi sempre un grande vino, però, paradossalmente, in bocca mi delude per l’esuberanza di tannino e la chiusura amarognola che non è negativa ma denota l’eccedenza di tannino. Così, dopo le prime 10/12 degustazioni, la curiosa domanda, che è lecito che un *sommelier* si ponga, è la seguente: perché i cileni immettono sul mercato vini che sono sempre più o meno tannici ?

Arrivato alla degustazione n° 15, finalmente capisco perché succede questo. La cucina tipica cilena si basa principalmente su ricette di carne e i piatti più ricorrenti sono costituiti da grigliate di carne di manzo e dalle *empanadas* (specie di calzone con carne,

cipolla, uva passa e uovo); considerando che la carne cede succulenza e che quest'ultima si controbatte facilmente con la secchezza del tannino, l'enigma è presto risolto ed è una soluzione splendida perché una volta fatto l'abbinamento sei quasi invitato di nuovo ad un altro boccone di carne da combinare con il vino. Ancora una volta si ha un'ulteriore conferma del fatto che il perfetto abbinamento del vino è con i piatti tipici del posto. Voglio sottolineare che non tutti i **Carménère** sono persistenti e che al momento del conteggio dei secondi di persistenza non bisogna farsi ingannare dall'elevato grado alcolico.

3. Alcune considerazioni servono per finalizzare il mio studio sul **Carménère**. Non si fanno trattamenti antiparassitari in Cile per ovvi motivi, solo vengono solfitate le *barriques* comprate all'estero; le stagioni sono nettamente, chiaramente divise e non soggette a situazioni cangianti e improvvise (vedi grandine) che potrebbero danneggiare irreparabilmente il raccolto; gli uccelli non si cibano con i chicchi dei grappoli dell'uva permettendo alle aziende agricole di non sopportare i pesanti costi di reti di protezione o altri sistemi protettivi; è permessa l'irrigazione goccia a goccia e la forma di reperibilità dell'acqua è estremamente facile dato che il sottosuolo è pieno di vene acquifere; quindi, non cadere mai nell'errore di affermare che in Cile i vini non sono cari di prezzo per altri motivi futilmente banali. In Cile si producono ottimi vini ed il loro costo è relativamente basso per i fattori pocanzi menzionati.

ESTUDIO Y DEGUSTACIÓN CARMÉNÈRE CHILENOS

NOVIEMBRE / DICIEMBRE 2006 – ENERO 2007

“...y aquella tarde la pasó Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser ínsula, y ordenó que no hubiese regatones, de los bastimentos en la república, y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo aguase o le mudase el nombre, perdiesela vida por ello.”

Miguel de Cervantes, ‘Don Quijote de la Mancha II’, 1615, p.416

4. A la nariz todos los **Carménères** son encantadores. Las familias de perfumes que encuentro con mucha frecuencia pertenecen a los aromas secundarios (frutal y yerbas) y a los aromas terciarios (especias, tostado y olores distintos). Todo esto me quiere atestiguar que se trata de un vitiño fuerte y vigoroso del que nace un vino que al exámen olfativo captura todos los tipos de consumidores, debido también a un uso sobrio y mesurado de la barrica que tiende a acercarse al dicho gusto internacional. Identificaría, cargándome de todas las responsabilidades que determina una afirmación de este tipo, como olores indicadores de un **Carménère** la fruta negra madura y la mermelada de arándano o moras por lo que es el frutal, mientras que respecto a las familias de las especias y de los tostados (considerando que todos o casi todos los **Carménères** chileno hacen un pasaje en barrica) destacaría la frecuente y al mismo tiempo insistente presencia de torrefacción, café y clavos de olor. Antes de cerrar la sección del exámen olfativo se hace necesario recordar que después de 30 minutos, una hora, ambientando el vaso repetidamente, sale afuera el olor de mentolato.

5. De la nariz me espero casi siempre un grande vino, pero paradójicamente en la boca me decepciona por la exuberancia de tanino y el cierre amarguillo que no es negativo sino denota la excedencia de tanino. Así, después de las primeras 10/12 degustaciones, la curiosa pregunta, que es lícito que un sommelier se ponga, es la siguiente: ¿por qué los chilenos insertan en el mercado vinos que son más o menos tánicos?

Llegado a la degustación n° 15, por fin entiendo porque esto ocurre. La cocina típica chilena se basa principalmente en recetas de carne y los platos más recurrentes están

compuestos por parrilladas de carne de vacuno y por las empanadas; en consideración de que la carne cede succulencia y que esta última se rebate fácilmente con la sequedad del tanino, el enigma está prontamente resuelto y es una solución espléndida porque una vez hecha la combinación tú estás casi invitado de nuevo a otro bocado de carne para combinar con el vino. Otra vez hay una confirmación más del hecho que la perfecta combinación del vino es con los platos típicos del lugar. Quiero subrayar que no todos los **Carménères** son persistentes y que al momento del conteo de los segundos de persistencia no hay que dejarse engañar por el elevado grado alcohólico.

6. Algunas consideraciones sirven para finalizar mi estudio sobre el **Carménère**. No se hacen tratamientos antiparasitarios en Chile por obvios motivos, sólo se sulfitan las barricas compradas al extranjero; las estaciones son nítidamente y claramente divididas y no sujetas a situaciones cambiantes e improvisadas (véase granizado) que podrían dañar irreparablemente la cosecha; los pájaros no se alimentan con los granos de la uva permitiendo a las haciendas agrícolas no soportar los pesados costos de redes de protección u otros sistemas protectores. Está permitida la irrigación gota a gota y la forma de localización del agua es extremadamente fácil dado que el subsuelo está lleno de venas acuíferas; por ende, nunca caer en la equivocación de afirmar que en Chile los vinos no son caros de precio por otros motivos fútilmente triviales. En Chile se producen óptimos vinos y su costo es relativamente bajo por los factores recién mencionados.

1. SANTA CAROLINA TRES ESTRELLAS D.O. VALLE CENTRAL CARMENERE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA CAROLINA S.A. 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, fruttato(mirtillo, frutta nera), sentori diversi(tabacco), speziato(pepe), tostato(torrefazione, caffè, cioccolato fondente), floreale(rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Interessante e complesso al naso
 - Chiusura frutta e torrefazione; corrispondenza naso-bocca per frutta, spezie e caffè
 - Tannino maturo e non invasivo
 - Manca di persistenza
 - Al primo naso fichi bianchi
- \$ 1669**

2. SANTA HELENA RESERVA D.O. VALLE COLCHAGUA CARMÉNÈRE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VINOS DE CHILE S.A. 2005 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi porpora, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo, fruttato(fragola, mirtillo), speziato(pepe, chiodi di garofano), tostato(torrefazione), floreale(geranio)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Sempre giovane, quindi tannico
 - Al naso non completamente aperto; in un secondo momento al naso viene fuori la tostatura
 - Chiusura speziato e frutta; buona persistenza
- \$ 2498**

3. MISIONES DE RENGÓ D.O. VALLE DE RAPEL RESERVA CARMÉNÈRE VINO CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA MISIONES DE RENGÓ S.A. RENGÓ – CHILE 2004 14% FRANCE 2005 CITTADELLES DU VIN TROPHÉE CITTADELLES 1ES

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi porpora, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, liquirizia, pepe nero), fruttato(amarena, mirtillo), tostato(cioccolato fondente agli inizi, poi cioccolato al latte), erbaceo, sentori diversi(mentolato), floreale(geranio)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Grande naso con spezie facilmente identificabili e dominanti
- Buon sentore di mentolato
- Il tannino non è abbondante al palato
- Bella chiusura speziata

\$ 2879

4. TRES MEDALLAS 120 CARMÉNÈRE D.O. VALLE CENTRAL SANTA RITA DESDE 1880 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, mirtillo), tostato(caffè), erbaceo, floreale(geranio), speziato(chiodi di garofano)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

Abb. fresco, abb. tannico+, sapido / di corpo

Abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 75

- Al naso i profumi non sono netti e puliti
- In bocca la chiusura è amara
- Un vino che praticamente non ha più niente da dire

5. TRES MEDALLAS 120 CABERNET SAUVIGNON D.O. VALLE CENTRAL SANTA RITA DESDE 1880 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, chiodi di garofano), sentori diversi(mentolato), fruttato(fragola, frutti di bosco), erbaceo, floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico+, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 78

- Chiusura amarognola e non piacevole
- Il tannino ha bisogno di evolversi perché la sua impronta é sempre troppo forte

6. JULIO BOCHON CHICUREO CARMÈNÈRE RESERVA VALLE DEL MAULE – CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑEDOS J-BOUCHON Y CIA LTDA. FUNDO SANTA MARIA DE MINGRE – SNA JAVIER 2005 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, chiodi di garofano), tostato(torrefazione), fruttato(mora, mirtillo, ciliegia), floreale(rosa passita), erbaceo, humus

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. prsistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

- Come tutti i carmenere assaggiati finora denota al primo naso un sentore di torrefazione per poi aprirsi poco dopo con una leggera sensazione di mentolato
- Buon tannino con possibilità di arrotondarsi nel tempo
- Come sempre gran naso ma non ancora al meglio in bocca (tanto tannino – astringente e amaro – e poca morbidezza); chiusura fruttata e speziata
- Al scondo naso, come altri carmenere, viene fuori l'amarena

\$ 2290

7. GRACIA DE CHILE CALLEJERO ESTATE VINEYARD CARMENERE
MAIPO VALLEY – CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
GRACIA DE CHILE – REQUINOA – CHILE 2004 13,5%
BEST QUALITY CHILEAN WINES

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(prato), fruttato(mirtillo, fragola, ciliegia, amarena),
speziato(pepe nero, noce moscata), tostato(torrefazione, caffè), floreale(rosa, geranio,
viola),

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico+, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 85

- Al primo naso c'è una leggera sensazione di ridotto(pesce sardina), al secondo naso viene fuori l'amarena, e non è la prima volta; la sapidità si sente al naso
- Tannino non aggressivo come il precedente, però si deve sempre ammorbidire
- Chiusura fruttata e speziata
- Un bel vino

\$ 2993

8. LAURA HARTWIG CARMENERE RESERVA VINO CHILENO
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR SANTA LAURA S.A. – CAMINO
BARREALES S/N SANTA CRUZ VALLE DE COLCHAGUA 2004 13,5%
Uvas cosechadas manualmente

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, ciliegia matura), erbaceo, speziato(pepe, liquirizia,
vaniglia), sentori diversi(legno), floreale(rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo/robusto

abb. equilibrato, intenso, abb.persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

- Vino giovane e sempre tannico
- Bel corpo, non completamente aperto al naso; dopo 15 minuti si capta un lieve cenno di mentolato al naso a conferma che quando si aprirà sarà un campione
- Corrispondenza naso-bocca per spezie e frutta
- Piacevoli sorprese ci aspettano nel futuro stato evolutivo del prodotto

\$ 6123

9. VIÑA TARAPACÁ EX ZAVALA CARMENERE GRAN RESERVA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX ZAVALA S.A.
D.O. ISLA DE MAIPO 2003 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi (legno, tabacco dolce), speziato (pepe nero, chiodi di garofano, vaniglia), fruttato (frutta nera, frutta cotta, confettura), tostato (caffè, torrefazione), humus, gomma bruciata, etereo, floreale (fiori rossi passiti), erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 86

- All'inizio c'è un po' di ridotto al naso (stalla), però va via quasi subito; al naso è fantastico, dopo un po' viene fuori un sentore di mentolato
- A livello di stato evolutivo va avanti ancora 2-3 anni e forse più perché c'è molto tannino ed ha un bel corpo robusto; manca naturalmente di equilibrio per il grande tannino e in bocca ricorda molto l'Amarone
- Chiusura speziata, fruttata e floreale

\$ 5195

10. CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE CHILE CONCHA Y TORO
D.O. VALLE DE RAPEL PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE POR
VIÑA CONCHA Y TORO S.A. 2004 13,5%

70% envejecido en pequeñas barricas de roble americano y el 30% en tanques de acero inoxidable durante 6 a 8 meses

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato (chiodi di garofano), fruttato (frutta nera, frutta cotta, ciliegia matura), tostato (torrefazione, caffè cioccolato), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso conferma tutto il patrimonio di profumi del carmenere
- Grande naso, piacevole al palato, poco persistente
- Corrispondenza naso-bocca per frutta e spezie, un bel corpo

\$ 3360

11. SANTA EMA CARMENERE D.O. VALLE DE CACHAPOAL GRAN RESERVA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VINOS SANTA EMA S.A. PRODUCTO DE CHILE 2003 13,5%

I produttori sono italiani emigranti del Piemonte

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(mentolato, balsamico), etereo(smalto, ceralacca), fruttato(frutta rossa matura, confettura), speziato(chiodi di garofano, cannella), tostato(cioccolato bianco), floreale(rosa passita, geranio)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 86

- Grande naso(finora il piú simile ai vini italiani)
- Il primo veramente persistente
- Quasi equilibrato in bocca(di nuovo il piú simile agli italiani)
- Le spezie sono piú dolci, non c'è il pepe
- In degustazione cieca l potrei scambiare per un fratello minore dei bolgheresi(Le Macchiole, Il Bruciato)
- Chiusura fruttata e speziata
- Il migliore di tutti fino ad oggi : un vino cileno che provoca emozioni toscane

\$ 9698

12. SUNRISE 300 DÍAS DE SOL CARMENERE CHILE VALLE CENTRAL PRODUCIDO Y ENVASADO EN CHILE POR VIÑA CONCHA Y TORO S.A. PIRQUE – CHILE 2005 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta nera, frutta cotta), speziato(liquirizia, pepe), sentori diversi(legno), tostato(cioccolato fondente, caffè, torrefazione), floreale(rosa passita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco+, abb. tannico+, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

- Si capta tanta sapidità al naso; in bocca quasi si mastica il pepe, la ciliegia cotta
- Chiusura speziata e fruttata
- Un grande naso, un corpo splendido, come sempre pecca di persistenza
- Dopo 15 minuti si capta al naso il peperon rosso e dopo un'ora viene fuori la noce moscata

\$ 1590

13. RESERVA MORANDÉ TERRARUM CARMENERE VALLE DEL MAIPO
PRODUCIDO Y ENVASADO POR VIÑA MORANDÉ S.A. RUTA 5
SUR, KM 122 CRUCE PELEQUÉN – MALLOA - CHILE 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta nera, frutta cotta, ciliegia matura), erbaceo, speziato(cannella, liquirizia, vaniglia), tostato(cioccolato al latte, caffè dolce), sentori diversi(legno), floreale(fiori rossi passiti), humus

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso tutto sembra piú dolce, dalle spezie ai fiori (forse si tratta di una barrique diversa)
- Grande consistenza all'esame visivo che si conferma con un corpo robusto in bocca; chiusura cioccolato, spezie e caffè
- Sflora l'equilibrio in bocca e sono masticabili il cioccolato, caffè e spezie
- Un bel dolcione da paragonare al Mater Matuta italiano

\$ 3890

14. VENTISQUERO CARMENERE RESERVA D.O. VALLE DEL MAIPO
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA VENTISQUERO LTDA – CHILE
CAMINO LA ESTRELLA N° 401 OF. 5 SECTOR PUNTA DE CORTÉS -
RANCAGUA 2001 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura, more, mirtillo), speziato(cannella, vaniglia, liquirizia), tostato(cioccolato bianco), floreale(rosa, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo/robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 80

- Grande frutta al naso e non ci sono altre evoluzioni, quindi é un po' monocorda
- Dal naso ci si aspettava un altro vino perché in bocca delude non tanto per l'esuberanza del tannino nonostante l'età, se non per la chiusura leggermente amarognola
- Il corpo c'è ma non é come il precedente, peccato!

\$ 2990

15. ADOBE RESERVA CARMENERE D.O. VASLLE COLCHAGUA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑEDOS ORGÁNICOS EMILIANA –
CAMINO LO MOSCOSO S/N PLACILLA 2004 14

Producidos con uvas orgánicas / certificado por IMO SCES004

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta rossa matura, ciliegia matura),speziato(chiodi di garofano, vaniglia), floreale(viola, rosa), etereo(cera di candela), tostato(cioccolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Vino che ha bisogno di evolversi perché il tannino é sempre esuberante
- Al naso, in un primo momento, mi sento di penalizzarlo per quanto riguarda la complessità, perché c'è qualcosa ma non si apre; dopo 20 minuti si apre e guadagna la complessità
- La persistenza é quanto basta; non ci resta che aspettare per vedere se in evoluzione riesce a migliorarsi
- Abbinamento con la *empanada* perfetto perché la carne cede succulenza che si controbatte con la secchezza del tannino e ti invita al nuovo boccone; solo ora capisco perché i cileni immettono nel mercato vini rieçserva così giovani

\$ 3499

16. ERRAZURIZ ESTATE RESERVA CARMENERE VALLE DE
ACONCAGUA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ
CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE SAN FELIPE 2003 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(mentolato, balsamico), tostato(cioccolato fondente), fruttato(frutta rossa e nera matura), aromatico(eucalipto), speziato(liquirizia, vaniglia), etereo(smalto)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb.fresco, abb.tannico+, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Grande naso che si rispecchia tutto in bocca e in chiusura(cioccolato e menta)
- Deve smorzare un po' il tannino e acquistare un poco di morbidezza
- Sorprende il mentolato con il balsamico ma non ci sono somiglianze dirette con vini italiani anche se per il corpo potrebbe avvicinarsi molto a un sagrantino o a un montepulciano e per il naso richiamare i fratelli minori dei bolgheresi
- É un vino fatto bene, complimenti all'enologo
- Non so a cosa imputare l'aromaticità dell'eucalipto
- L'abbinamento con la *empanada* non funziona, perché non c'è sufficiente tannino ed il corpo del vino fa pizaa pulita del cibo; anche il mentolato ed il cioccolato che ritornano in chiusura rendono quasi disarmonico l'abbinamento; non c'è niente da fare: il tannino nei vini rossi cileni risulta importante e fondamentale per la l'enorme quantità di carne presente nelle ricette di terra come *empanada* e *parrillada*

\$ 4181

17. CASA SILVA RESERVA CARMENERE COLCHAGUA VALLEY CHILE
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA SILVA HIJUELA NORTE
S/N – SAN FERNANDO - CHILE 2005 14%

Viña Casa Silva, Galardonada como “Mejor Productor de Sudamérica”, International Wine & Spirit, Competition, Londres 2000

Concurso Catad’Or Hyatt – Chile, 2000, 2001, 2002 y 2004

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino , abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta mera, mirtillo, ciliegia, amarena), sentori diversi(legno), erbaceo, speziato(pepe, liquirizia), tostato, floreale(viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Stranamente il tannino ha già raggiunto il suo livello ottimale dato che solo alla terza beva si percepisce un po’ di astringenza nel palato e una leggera sensazione amarognola in retrogusto
- Del resto al naso c’è un bel panorama di sentori
- Grande corpo con corrispondenza naso-bocca perfetta per spezie e frutta
- Dopo 30 minuti la naso ricorda la *big bubble* dei rossi veneti

\$ 5140

18. DOÑA DOMINGA RESERVA CARMENERE VALLE DE COLCHAGUA –
CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA SILVA HIJUELA
NORTE S/N, SANFERNANDO – CHILE 2003 13,5%

Trofeo al mejor productor de Sudamérica, International Wine & Spirit Competition, Londres 2000

Viña más premiada, Asoc. de Enólogos de Francia, Viñales 2001

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino , consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura, marmellata, lampone, more), sentori diversi(mentolato, tabacco dolce, legno), speziato(chiodi di garofano, cannella, liquirizia, vaniglia), tostato(cioccolato), floreale(rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo/robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

- Le spezie sono più dolci ed il vino è sicuramente più elegante al naso
- Il tannino presente è nel punto migliore del suo stato evolutivo
- Non robusto come il precedente ma più persistente
- Conclusione: più elegante del precedente sia al naso che in bocca, nonostante devo pensare che in abbinamento con la cucina cilena sarà meglio il primo per quanto si è già detto in sessioni precedenti
- Avvinando il bicchiere con una certa insistenza e frequentemente riesco anche a percepire una punta di balsamico anche se la confettura rimane dominante

\$ 4190

19. CALINA RESERVA CARMENERE VALLE DEL MAULE – CHILE
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CALINA LTDA. CAMINO LAS
RASTRAS KM. 7 TALCA – CHILE 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino , abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, mirtillo, ciliegia matura, amarena, frutta cotta), sentori diversi(legno), speziato(chiodi di garofano, vaniglia, cannella), floreale(viola, geranio), tostato

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb.fresco, abb. tannico+, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Un vino fatto bene, onesto, ha tutti i requisiti richiesti
- Non lascia ricordi particolari se non che il tannino deve ancora un po' smorzarsi, anche se in corrispondenza alla cucina tipica cilena potrebbe già andare bene così
- La frutta é il sentore dominante al naso, chiusura fruttata
- Avvinando il bicchiere viene fuori il mentolato

\$ 3490

20. SANTA HELENA SELECCIÓN DEL DIRECTORIO RESERVA
CARMENERE VALLE DE COLCHAGUA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA SANTA KM. 176 CURICÓ – CHILE 2004 14%

Su desarrollo se efectúa durante 12 meses en barricas de encina francesa y roble americano, posteriormente se efectúa su guarda en botella durante 6 meses

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, vaniglia, noce moscata, cannella), tostato(cioccolato al latte, tostatura), sentori diversi(legno, gomma bruciata), erbaceo(prato), fruttato(frutta cotta, confettura), floreale(rosa passita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Vino sempre giovane con grande presenza di tannino
- La spezia dolce al naso si conferma in bocca e in chiusura
- Non persistente, anche se si può rimanere ingannati dall'alcol e dal tannino
- Come sempre un grande naso, in bocca deve raggiungere il suo stato evolutivo migliore, l'abb. consistente che si conferma come parametro del Carmenere, però da ricordare anche il perfetto abbinamento con la cucina tipica cilena; come sempre il vino più tannico (questo) é quello che s'abbina perfettamente con la empanada
- Avvinando il bicchiere viene fuori un poco di mentolato, chiusura speziata, tostata, e fumé

\$ 3999

21. CREMASCHI FURLOTTI VALLE DEL MAULE – CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VITIVINICOLA CREMASCHI BARRIGA S.A. CAMINO PANGAL KM 4, SAN JAVIER 2005 13,5%

contiene solfitos

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, ciliegia, confettura), speziato(chiodi di garofano, cannella, vaniglia), tostato(cioccolato fondente), floreale(rosa passita), erbaceo(prato), etereo(ceralacca)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

- Chiusura sapida e corrispondenza in bocca con la consistenza all'aspetto visivo
- Dopo 30 minuti esce la mentolatura e l'eucalipto
- Grande naso, corrispondenza naso-bocca, manca l'aroma della torrefazione e caffè
- Grande sapidità e tannino
- Si confermano tutte le caratteristiche del carmenere, anche in abbinamento con la empanada

\$ 0000

22. TIERRA DEL FUEGO CARMENERE VINO DE CHILE D.O. VALLE DEL MAULE EMBOTELLADO EN ORIGEN PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VITIVINICOLA CREBAR S.A. CAMINO PANGAL KM 14 SAN JAVIER 2005 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mirtillo, ciliegia, susina), floreale(viola, rosa), speziato(pepe nero, vaniglia, chiodi di garofano)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Chiusura pepe nero; corrispondenza naso-bocca per il pepe nero, bel lavoro di cantina
- Dopo 5 minuti esce fuori un poco di menta viziata da un sentore di oliva
- Manca il tannino e il tipico corpo robusto dei carmenere cileni
- Senza infamia e senza lode; un vino di pronta beva e facile commercializzazione
- I sentori al naso sono sempre i soliti anche dopo 30 minuti, non si identifica nemmeno intensità maggiore o minore

\$ 0000

23. VIÑA CASABLANCA COLECCIÓN PRIVADA D.O. VALLE DEL RAPEL
RESERVA CARMENERE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
CASABLANCA LTDA. RODRIGO DE ARRAYA 1431 SANTIAGO DE CHILE
2003 13,5%

este vino ha sido criado durante 8 meses en barricas francesas

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(cannella, pepe bianco), sentori diversi(legno, mentolato), fruttato(frutta nera, confettura, mirtillo), floreale(rosa), etereo(smalto), tostato(torrefazione, caffè, cioccolato al latte),

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo/robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Chiusura salata e speziata con pepe nero; bel naso, grande persistenza, però chiusura salata e speziata troppo forte che lo penalizza; al naso cambia, entusiasmo però in bocca solo conferma la tendenza iniziale
- Vino che ha bisogno di maturare; l'abb. consistente all'aspetto visivo non si conferma in bocca dato che é quasi robusto
- Il carmenere si conferma: grande naso non confermato in bocca e grande possibilità di invecchiamento; dopo un'ora viene fuori un'erba aromatica che é la camomilla e non é che un'altra conferma

\$ 0000

24. MISIONES DE RENGO CUVÉE CARMENERE D.O. VALLE DE RAPEL
CHILE VINO CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
MISIONES DE RENGO S.A. DANIEL MORÁN S/N – RENGO – CHILE
2004 14%

su crianza de 10 meses en noble madera de roble + 6 meses de envejecimiento en cavas de adobe centenario

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(tabacco, cioccolato, caffè), speziato(pepe nero, chiodi di garofano, liquirizia, vaniglia, cannella), fruttato(fragola di bosco, mirtillo nero, marmellata), erbaceo(sottobosco), etereo(acetone, ceralacca), sentori diversi(mentolato, legno), floreale(rosa, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato+, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 87

- Si mastica la frutta nella bocca ed é quasi morbido
- Vino fatto bene che conferma tutte le caratteristiche del carmenere: grande naso, però abb. tannico e abb. sapido e non corpulento come gli altri, é molto simile agli europei
- É come se avessero cambiato le scelte in vigna e in cantina; non sono le medesime dei carmenere precedenti; si adatta anche a primi piatti di pasta con sughi di carne leggeri
- Al naso ci sono dei tocchi di eleganza che mi richiamano il pinot nero nella famiglia del floreale e nella feta biscottata; non si percepisce l'alcol per niente

\$ 0000

25. TERRA ANDINA VARIETAL SAUVIGNON BLANC D.O. VALLE CENTRAL VINO CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR SUR ANDINA S.A. CAMINO PADRE HURTADO 0695 BUIN – MAIPO – CHILE
2005 12,5%

ESAME VISIVO : abb. limpido/limpido(particelle in sospensione dovute al SO₂), giallo paglierino c/riflessi verdognoli, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglie di pomodoro), minerale(iodio), fruttato(mela verde, limone, citrino, buccia di arancia), floreale(fiori bianchi, fiori gialli), sentori diversi(pipi di gatto)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido+ fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Chiusura fruttata, erbacea e minerale
- Abbinamento cibo-vino quasi perfetto dato che le alghe ti impastano la bocca e il vino ti rprovoca tanta salivazione che ti viene voglia di mangiarti un altro boccone
- Quasi morbido al palato ma allo stesso tempo fresco; un vino senza personalit , ma adatto alla combinazione con la preparazione alimentare; si masticano le foglie di pomodoro e la chiusura   minerale
- *Cochayuyo*(algas marinas): si lasciano riposare una notte nell'acqua, si toglie la cortecchia, si cuoce in acqua calda, si riempiono con formaggio, si friggono con olio di girasole e si accompagnano con riso in bianco

\$ 0000

26. MONTGRAS D.O. COLCHAGUA VALLEY CHILE RESERVA CARMENERE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN POR VIÑA MONTGRAS S.A. MEJOR PRODUCTOR DE VINO CHILENO – IWSC 2002 THE INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION WINE 2002 / BEST CHILEAN PRODUCER
2005 13,5%

uvas cosechadas a mano

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(rosa passita), fruttato(cilegia, fragola, confettura), erbaceo(prato), sentori diversi(legno), tostato, speziato(chiodi di garofano, vaniglia, pepe verde)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

- Grande corpo, ma non completamente aperto al naso e nemmeno totalmente pulito e netto
- Deve ancora maturare per arrivare alla migliore evoluzione
- Chiusura frutta nera
- Conferma il carmenere in tutte le sue caratteristiche anche se il naso non   come i suoi simili dato che pecca un po' per quanto riguarda la distinzione netta dei profumi; viene fuori dopo 30 minuti un poco di mentolato, pero   un vino ancora giovane che al momento non ti lascia grandi ricordi ma solo buone promesse per il futuro

\$ 3999

27. UNDURRAGA CARMENERE RESERVA D.O. VALLE DE COLCHAGUA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA UNDURRAGA S.A. KM 34, RUTA
78 CHILE 2004 13,5%

envejecido en barricas y guardado en botella / contiene solfitos(E220)

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, cannella, chiodi di garofano, pepe nero), fruttato(ciliegia, fragola, confettura), floreale (viola), erbaceo(prato), sentori diversi(legno, balsamico, mentolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- Possibilità per una maggiore evoluzione dato che freschezza e sapidità glielo permettono
- Al naso si apre ed è più pulito del precedente, si identificano molto bene i sentori; si sta aprendo sempre di più e vengono fuori il balsamico e il mentolato
- Dopo un'ora viene fuori il sentore del cocomero

\$ 4190

28. TRES MEDALLAS 120 SAUVIGNON D.O. VALLE CENTRAL VINO
CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA RITA S.A.
CAMINO PADRE HURTADO 0695 - RUIN - MAIPO - CHILE 2005
13%

ESAME VISIVO : abb. limpido/limpido, giallo paglierino c/riflessi verdognoli, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(foglia di pomodoro), fruttato(mela verde, limone), sentori diversi(miele), floreale(fiori bianchi, fiori gialli), minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 80

- chiusura foglia di pomodoro e limone
- le particelle in sospensione sono sicuramente da imputare ad un uso spinto della SO₂

29. CARMEN DESDE 1850 RHIN D.O. VALLE CENTRAL VINO CHILENO
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA RITA S.A. BAJO
LICENCIA DE VIÑA CARMEN S.A. CAMINO PADRE HURTADO 0695 - RUIN
- MAIPO - CHILE 2005 13%

ESAME VISIVO : abb. limpido/limpido, giallo paglierino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera, pesca bianco, limone, mela verde), erbaeo(foglia di pomodoro, erbaceo), floreale(fiori bianchi, fiori gialli), minerale, sentori diversi(miele)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

UVAGGIO: riesling+sauvignon blanc

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

- chiusura foglia di pomodoro, limone
- all'esame visivo presenta il solito problema del precedente, sempre troppa SO2
- migliore la persistenza

30. TORREON DE PAREDES CARMENERE RESERVA WINE OF CHILE
VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN POR VIÑEDOS TORREON
DE PAREDES S.A. D.O. RENGO – CHILE 2005 14%

6 meses en barrica de encina francesa

vino de alto potencial de guarda en botella

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(cilegia, sottosoco, fragola, marmellata), speziato(vaniglia, pepe nero, cannella), floreale(geranio, viola), sentori diversi(mentolato, legno), tostato

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb.morbido
abb. fresco, abb. tannico+, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- grande naso che però in bocca deve sempre svilupparsi
- buone possibilità in evoluzione; chiusura legno e marmellata
- corrispondenza naso-bocca per alcol e robustezza

\$ 3150

31. LEYDA CLASSIC RESERVA CARMENERE COLCHAGUA VALLEY
WINE OF CHILE VINO CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA LEYDA LTDA. AV. APOQUINDO 3401 OF.32 – LAS CONDES –
SANTIAGO DE CHILE 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(more, mirtillo, confettura di mirtillo), tistati(caffè, torrefazione), sentori diversi(legno, mentolato), speziato(chiodi di garofano, pepe nero, cannella)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, tannico, sapido / robusto
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 84

- chiusura legno e frutta
- troppo facile captare che questo vino ha guadagnato sentori diversi al naso grazie ad una maggiore evoluzione
- per tutto il resto si confermano tutti i parametri e le caratteristiche dei carmenere precedenti

\$ 4550