

STUDIO E DEGUSTAZIONE LATE HARVEST CILENI

MAGGIO – GIUGNO 2007

“Entonces experimenté como no embriaga tanto el vino al hombre cuanto el primero movimiento de la ira, pues ciega el entendimiento sin dejarle luz de razon.”

Mateo Aleman, “Guzman De Alfarache”, (Primera Parte, Libro 2, Capitulo 9), 1599

“I knew at once that it was one of those nights. The drink, such as it had been, was dying out of my brain and leaving a kind of sediment of irritation, vague discomfort and even remorse.”

William Golding, “The Paper Men”, Incipit, 1985

1. Al naso tutti i **Late Harvest** sono piacevoli. Le famiglie di profumi che incontro con molta frequenza appartengono agli aromi secondari (fruttato e floreale) e agli aromi terziari (speziato e sentori diversi). Tutto questo non fa altro che confermarci che si tratta di una tipologia di vino che si vuol caratterizzare per la sua componente dolce e la sovraturazione in vigna. Identificherei, collocandomi nella posizione di un sommelier-consumatore che ha degustato 25 **Cosechas Tardías** cileni, come sentori portatori di informazione di un **Late Harvest** cileno la mela gialla, il melo cotogno e la pesca gialla più o meno mature e la frutta esotica (guayaba e papaya) per quanto riguarda il fruttato, intanto che per ciò inerente alle famiglie degli speziati e dei sentori diversi farei risaltare la assidua e incalzante presenza di vaniglia, miele e miele di castagno. Per concludere con il reparto dedicato all’esame olfattivo occorre sottolineare che dei 4 **Late Harvest** monovitigno a base di Moscatel solo in 2 si percepisce l’aromatico e che di altri 4 **Late Harvest** uvaggio con Moscatel l’aromatico non si capta per niente. Doveroso era da parte mia ricordarlo, però spiegarlo non mi risulta così facile come scriverlo; ciò che mi sembra più opportuno pensare è che siano particolari cloni di moscato senza una forte componente aromatica.

2. Quasi tutti i **Late Harvest** rispecchiano e riempiono le caratteristiche e i parametri di base che sono richiesti a un vino proveniente da uva sovraturata. Chiaramente siamo sempre relativamente lontani dagli standard europei, però ci sono evidenti segni di possibilità di miglioramento nel futuro. Mi sento di fare

un'osservazione, che una critica non vuol essere e qualora lo fosse benvenuta è dato che aiuta a costruire e raggiungere nuove mete. La mia attenta considerazione si basa sulle seguenti interroganti: com'è possibile che dopo aver bevuto un **Late Harvest** è come averli bevuti tutti? Ovvero, a cosa è dovuta questa mancanza di personalità? Perché non è facile distinguere un produttore da un altro?

In realtà qualche distinzione la possiamo trovare se facciamo riferimento a fattori geografico-climatici come l'ubicazione territoriale dell'azienda vitivinicola (si tenga presente che nel sud del Cile il clima è più freddo e rigido che nel nord e da questa considerazione stabiliamo che corpo, struttura e grado alcolico non sono gli stessi). In secondo luogo possiamo menzionare le differenze che possano scaturire direttamente dal *terroir* come per esempio la grande sapidità dei **Late Harvest** del Valle del Limarí. Fatto sta che grosse differenze tra i **Late Harvest** fondate su motivazioni che potremo definire dirimenti non esistono.

3. Volendo portare a termine la mia degustazione-studio sui **Late Harvest** cileni non posso esimermi dal descrivere il primo **Late Harvest** cileno rosso – *este vino es el primer cosecha tardío tinto hecho en Chile* – così riportava la etichetta.

Un bel naso con una confettura che è strabordante; addirittura quando si riscalda riesce a tirare fuori una punta di balsamico e di mentolato. La chiusura con frutta, cioccolata e confettura crea pressochè una corrispondenza naso-bocca perfetta; grande corpo e bella persistenza; l'abbinamento con formaggio con noci è un buon abbinamento.

4. Il rapporto qualità-prezzo non può mai passare in secondo piano quando si cerca di compiere uno studio analitico di temi sempre più di pubblico dominio come quello del vino. Mediamente un **Late Harvest** costa 4 euro e sono veramente poche le eccezioni che tendono a incrementare questa media. Si tratta quasi sempre di prodotti di buona fattura e soddisfacente qualità che spesso allietano molto di più il palato femminile che quello maschile, quindi molte volte si tende a suggerire un **Late Harvest** come regalo di sicuro successo.

ESTUDIO Y DEGUSTACIÓN LATE HARVEST

CHILENOS

MAYO – JUNIO 2007

“Entonces experimenté como no embriaga tanto el vino al hombre cuanto el primero movimiento de la ira, pues ciega el entendimiento sin dejarle luz de razon.”

Mateo Aleman, “Guzman De Alfarache”, (Primera Parte, Libro 2, Capitulo 9), 1599

“I knew at once that it was one of those nights. The drink, such as it had been, was dying out of my brain and leaving a kind of sediment of irritation, vague discomfort and even remorse.”

William Golding, “The Paper Men”, Incipit, 1985

5. A la nariz todos los **Late Harvests** son placenteros. Las familias de perfumes que encuentro con mucha frecuencia pertenecen a los aromas secundarios (frutal y floral) y a los aromas terciarios (especias y olores distintos). Todo esto no deja de confirmar que se trata de una tipología de vino que se quiere caracterizar por su componente dulce y la cosecha tardía en la viña. Identificaría, ubicándome en la posición de un sommelier-consumidor que ha degustado 25 Cosechas Tardías chilenas, como olores portadores de información de un Late Harvest chileno la manzana amarilla, el membrillo y el durazno amarillo más o menos maduros y la fruta exótica (guayaba y papaya) por lo que es el frutal, mientras que por lo inherente a las familias de la especias y de los olores distintos resaltaría la constante e insistente presencia de la vainilla, miel y miel de castaño. Para terminar con el reparto dedicado al exámen olfativo se necesita subrayar que de los 4 **Late Harvests** monovitiño a base de Moscatel sólo en 2 se percibe el aromático y que de los otros 4 **Late Harvests** mezcla con Moscatel el aromático no se capta para nada. Preciso es por mi parte recordarlo, pero explicarlo no me resulta tan fácil como escribirlo; lo que me parece más oportuno pensar es que sean particulares clones de muscat sin una fuerte componente aromática.

6. Casi todos los **Late Harvests** reflejan y rellenan las características y los parámetros de base que se requieren de un vino procedente de uva cosechada tardíamente. Claramente, quedamos siempre relativamente lejos de los estándares europeos, pero hay patentes signos de posibilidad de mejoría para el futuro. Me cabe

hacer una observación, que una crítica no quiere ser y en el caso de que lo fuera bienvenida es dado que ayuda a construir y alcanzar nuevas metas. Mi cuidadosa consideración se fundamenta en las siguientes interrogantes: ¿cómo es posible que después de haber bebido un **Late Harvest** es como haberlos probados todos ? O bien, ¿a qué se debe esta falta de personalidad? ¿Por qué no es fácil distinguir un productor de otro?

En realidad algunas distinciones podemos hallarlas si hacemos referencia a factores geográfico-climáticos como la ubicación territorial de la hacienda vitivinícola (téngase presente que en el sur de Chile el clima es más frío y rígido que en el norte y de esta consideración establecemos que cuerpo, estructura y grado alcohólico no son los mismos). En segundo lugar podemos mencionar las diferencias que pueden proceder directamente del terroir como por ejemplo la grande sapidez de los **Late Harvests** del Valle del Limarí. De hecho, grandes diferencias entre los **Late Harvests** basadas sobre motivaciones que podríamos definir dirimentes no existen.

7. Queriendo llevar a cabo mi degustación-estudio sobre los **Late Harvests** chilenos no puedo dispensarme de describir el primer **Late Harvest** chileno rojo – *este vino es el primer cosecha tardío tinto hecho en Chile* – así traía la etiqueta. Una bella nariz con una confitura que es exhuberante; incluso cuando se calienta logra sacar afuera una punta de balsámico y de mentolato. El cierre con fruta, chocolate y confitura crea casi una correspondencia nariz-boca perfecta; grande cuerpo y bella persistencia; el maridaje con queso con nueces es una buena combinación.

8. La relación calidad-precio nunca puede pasar en segundo plano cuando se trata de cumplir con un estudio analítico de temas cada día más de público dominio como el del vino. Medianamente un **Late Harvest** vale 4 euros y son verdaderamente pocas las excepciones que tienden a incrementar este promedio. Se trata casi siempre de productos bien hechos y de satisfactoria calidad que a menudo atraen mucho más al paladar femenino que al masculino, por ende muchas veces se sugiere un **Late Harvest** como presente de gran éxito.

1. LATE HARVEST SEMILLON, MOSCATEL D.O. VALLE CENTRAL
SANTA RITA VINO CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
SANTA RITA S.A. CAMINO PADRE HURTADO 0695 BUIN – MAIPO – CHILE
MARCAS REGISTRADAS 2006 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi dorati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mango, frutta tropicale, ananas, melocotogno, nocciola),
erbaceo, tostato, minerale, etero(ceralacca), floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Interessante e complesso al naso con una grande varietà di frutti
- Chiusura ananas e nocciola; corrispondenza naso-bocca per frutta
- Buona persistenza
- Abbinamento con il *queso azul* (formaggio erborinato cileno) armonico: la buona persistenza gusto-olfattiva del vino si combina perfettamente con la persistenza aromatica intensa del formaggio; la dolcezza del vino si controbilancia magnificamente con il salato del formaggio
- Rapporto qualità-prezzo: buono

\$ 2490

2. ANAKENA RAICES DE LOS ANDES CHILE LATE HARVEST
VALLE DEL LIMARÍ SINGLE VINEYARD PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR A.F. ARCO IRIIS S.A. CAMINO PIMPINELA S/N REQUINOA, CHILE
2005 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(zafferano, vaniglia), minerale, fruttato(frutta secca,
albicocca disidratata), floreale(fiori gialli secchi), sentori diversi(miele di castagno,
legno di cedro)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, abb. morbido +

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico

PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: moscatel de Alejandría + viognier

- Grande naso con spezie dominanti
- In bocca è maschio, ha un corpo che rimane piacevolmente
- Chiusura minerale

\$ 3999

3. ANAKENA RAICES DE LOS ANDES CHILE LATE HARVEST
VALLE DEL LIMARÍ SINGLE VINEYARD PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR A.F. ARCO IRIIS S.A. CAMINO PIMPINELA S/N REQUINOA, CHILE
2004 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno, miele), speziato(zafferano, vaniglia),
minerale(iodio), fruttato(mela gialla, frutta esotica), floreale(fiori gialli secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente(9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO: viognier + moscatel de Alejandría

- Inversione al naso con i sentori diversi che passano avanti alle spezie
- Si conferma la chiusura minerale con iodio
- La mineralità come segno identificativo della tipologia
- Minor corpo, minor alcol, più piacevole al palato
- Miglior abbinamento con il formaggio erborinato

\$ 3999

4. ANAKENA RAICES DE LOS ANDES CHILE LATE HARVEST
VALLE DEL LIMARÍ SINGLE VINEYARD PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR A.F. ARCO IRIIS S.A. CAMINO PIMPINELA S/N REQUINOA, CHILE
2004 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : etereo(ceralacca, smalto), minerale, speziato(caramello, spezie dolci,
vaniglia), fruttato(ananas, frutta esotica, buccia d'uva), erbaceo, sentori diversi(miele),
floreale(fiori secchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, molto persistente(10), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 89

- Grandi sensazioni al naso, non finisci di scoprire i sentori
- In bocca non finisce mai, quasi ti anestetizza la lingua per il grande corpo
- Chiusura minerale con iodio che si conferma per la tipologia del vino
- Quando si riscalda un poco esce il sentore di cuoio

\$ 3999

5. CARPE DIEM VALLE DEL MAULE AMBROSÍA VINO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CARPE DIEM S.A. ALSAZIA 57 OF.2 LAS CONDES SANTIAGO – CHILE 2006 12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino , abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, menta), fruttato(banana, pera), floreale(fiore bianco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 80

- Non entusiasma al naso
- In bocca non è persistente
- Chiusura fruttata con banana e pera
- L'unica cosa positiva è la corrispondenza naso-bocca per la frutta
- Ricordiamoci che siamo nel sud del Cile

\$ 3484

6. CONCHA Y TORO LATE HARVEST D.O. VALLE DEL MAULE VINO CHILENO PRODUCIDO POR VIÑA CONCHA Y TORO S.A. Y EMBOTELLADO EN SUS PROPIAS BODEGAS DE PIRQUE – VIRGINIA SUBERCASEAUX 210 – PUENTE ALTO – MAIPO – CHILE 2004 11,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca disidratata), speziato(cannella, spezie dolci, vaniglia), floreale(fiori gialli essiccati), minerale(iodio), sentori diversi(miele)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico

PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: sauvignon blanc

- Grande naso, grande persistenza, quasi robusto di corpo
- Non finisce di stupire al naso: frutta e minerale sono piacevolissime
- L'abbinamento con formaggio erborinato è abbastanza armonico perché alla fine esce fuori il formaggio

\$ 2179

7. VIÑA TARAPACÁ LATE HARVEST D.O. MAIPO VALLEY
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TARAPACÁ EX-ZAVALA S.A. EN
VIÑEDOS TARAPACÁ EX-ZAVALA ISLA MIPO – CHILE SAUVIGNON
BLANC – GEWÜRZTRAMINER 2006 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(limone, litchi, frutta esotica), minerale(iodio), floreale(fiore giallo), speziato(vaniglia), sentori diversi(miele),

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO: sauvignon blanc + gewürztraminer

- Bel naso e buona persistenza
- L'abbinamento con il formaggio erborinato è armonico per il corpo del vino

\$ 4279

8. SANTA CAROLINA LATE HARVEST D.O. VALLE DE CASABLANCA
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SANTA CAROLINA TIL TIL 2228 –
SANTIAGO – CHILE WINE OF CHILE DESDE 1875 SAUVIGNON BLANC –
GEWÜRZTRAMINER 2005 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(papaya, litchi, arancia, albicocca disidratata), minerale, sentori diversi(miele di castagno), speziato(vaniglia), floreale(fiori di campo essiccati, fiori gialli secchi, petali di rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo/robusto
equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 86

- Vino robusto con grande panorama di sentori al naso
- In bocca è equilibrato e persistente quanto basta per l'erborinato (abbinamento cibo-vino perfetto)
- La chiusura è speziata, fruttata e minerale
- Tra i late harvest è sicuramente uno tra i migliori

\$ 2589

9. CALITERRA SAUVIGNON BLANC VALLE CENTRAL PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CALITERRA S.A. CALLE ANTOFAGASTA S/N – PANQUEHUE – SAN FELIPE PRODUCTO CHILENO 2003 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi verdolini, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pera, mela), erbaceo(foglia di pomodoro), floreale, minerale, speziato(vaniglia)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

- Non è il tipico sauvignon blanc perché mancano i sentori fondamentali
- Chiusura leggermente amarognola (è la seconda in un sauvignon blanc: perché?)
- Non ha un grande panorama di sentori al naso ed è meno persistente del precedente
- Vino che non risponde totalmente alle sue caratteristiche tipologiche

\$ 0000

10. ESTATE BOTTLED CASAS PATRONALES PRODUCT OF CHILE D.O. MAULE VALLEY – EL LLANO VINEYARD PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA CASAS PATRONALES 2003 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : tostato(caffè, cioccolato fondente), sentori diversi(legno), speziato(chiodi di garofano, noce moscata), fruttato(fragola, amarena, marmellate di mirtilli), erbaceo(peperone verde, prato), floreale(rosa)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: cabernet sauvignon 75% + carmenere 25%

- Il naso è aperto e si catturano diversi sentori, il caffè è dominante ma anche le spezie giocano la loro parte; naturalmente non poteva mancare il verde del cabernet sauvignon
- In bocca è piacevole e quasi equilibrato; si masticano l'erba e i petali di rosa

- Chiusura erbacea, legnosa e floreale; si percepisce anche una leggera tendenza amarognola

\$ 0000

11. TORONTEL MOSCATEL DE ALEJANDRÍA LATE HARVEST VALLE DEL LIMARÍ FRANCISCO DE AGUIRRE BOTTLED BY VIÑA FRANCISCO DE AGUIRRE VALLE DEL LIMARÍ 2005 12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi dorati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela gialla, melo cotogno, albicocca disidratata, buccia d'arancia), speziato(vaniglia), sentori diversi(miele), etereo(ceralacca), floreale(fiori di campo, margherite)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo/robusto

equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

- Al naso una bella frutta con mela e albicocca
- In bocca bella persistenza e chiusura con albicocca che conferma la corrispondenza naso-bocca
- L'abbinamento con un formaggio erborinato è abbastanza armonico
- Un buon late harvest con un sorprendente e piacevole sentore de mele al naso; l'albicocca al naso si conferma in bocca; un buon vino anche da conversazione

\$ 2449

12. CAVAS DEL VALLE MOSCATEL ROSADA COSECHA OTOÑAL D.O. VALLE DEL ELQUI ELABORADO Y ENVASADO EN LUGAR DE ORIGEN POR R. PIRACÉS FUNDO EL CAMPANARIO – PAIHUANO – IV REGIÓN – CHILE 2006 12,0%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato c/riflessi rosati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : floreale(rosa bianca), fruttato(mela gialla, susina, albicocca), speziato(pistacchio, vaniglia, pepe bianco), erbaceo(fieno, menta)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

- Al naso il primo sentore è rosa bianca
- In bocca il vino dimostra avere un grande corpo
- La chiusura fruttat con mela e erbaceo è in perfetta corrispondenza con il naso
- L'abbinamento con un formaggio erborinato è quasi perfetto

- È un vino che stanca per il grande corpo, ma è un vino artigianale che si deve premiare per la sua originalità

\$ 4900

13. UNDURRAGA LATE HARVEST D.O. VALLE DEL MAIPO VINO DE COSECHA TARDÍA PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA UNDURRAGA S.A. KM 34 RUTA 78 – CHILE 2002 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia), fruttato(buccia d'arancia, susina bianca, pesca gialla, mela verde), floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico

PUNTEGGIO 82

UVAGGIO: semillón

- La chiusura è fruttata
- Al naso non è aperto e nemmeno ampio nei sentori come altri late harvest
- In bocca è robusto e un poco meno persistente
- L'abbinamento con un formaggio erborinato è abb. armonico dato che persiste il formaggio; idem con il patè di pollo
- Non è ampio al naso; ha un buon corpo in bocca ma non una grande persistenza; non mi entusiasma al naso

\$ 2699

14. CARMEN LATE HARVEST D.O. VALLE DEL MAIPO VINO CHILENO ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CARMEN S.A. CAMINO PADRE HURTADO 0695 – BUIN – MAIPO – CHILE DESDE 1850 2001 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(vaniglia, zafferano), sentori diversi(miele, canditi), fruttato(albicocca disidratata, citrino), floreale(fiori gialli secchi), minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO: semillón

NOTA: fermentado en barricas de roble y envejecido sobre sus finas borras durante 8 meses

- Al naso c'è un bel panorama di profumi e le spezie sono le prime che escono fuori

- In bocca è robusto di corpo, ha una buona persistenza, e c'è corrispondenza naso-bocca per spezie e frutta
- Nell'abbinamento con il formaggio erborinato persiste il vino; nell'abbinamento con il paté di pollo persiste il paté
- Un late harvest onesto che mi cattura per le spezie al naso e mi sorprende con il corpo e la persistenza

\$ 2190

15. PAJARETE DE ELQUI HUANCARA VINO GENEROSO PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN EL VALLE DEL ELQUI POR COOPERATIVA AGRÍCOLA PISQUERA ELQUI LTDA. – CAPEL CAMINO A PERALILLO S/N VICUÑA PRODUCTO CHILENO IV REGIÓN 16,5%

- Demuestra rápidamente un grande cuerpo alcohólico al examen visual; a la nariz se percibe el olor de la destilería, de las cáscaras y huesos de la uva; en el paladar se queda sólo el alcohol y cierra amargo y con tanto salado en la parte dorsal de la lengua. No sé cómo y cuándo se pueda tomar este vino dado que no le encuentro ningunas características peculiares para que lo pueda recordar o combinar con comida. Quizá sea bueno para cocinar.

\$ 1780

16. SAUVIGNON BLANC LATE HARVEST VALLE DE CASABLANCA PRODUCTO DE CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE – SAN FELIPE 2004 11,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(eucalipto, erba), fruttato(albicocca disidratata, guayaba, marmellata di albicocca, nespola), sentori diversi(crema pasticcera), minerale, speziato(spezie dolci), floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo/robusto

equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

NOTA: vino elaborado con uvas cosechadas tardíamente y seleccionadas en forma especial por su madurez y equilibrio que aporta dulzura e intensidad al vino

- Al naso si riscontra uno fra i più vasti panorama di odori dei late harvest degustati finora
- In bocca si conferma il tutto, dalla frutta alla mineralità
- La chiusura è con iodio, albicocca, nespola

- L'abbinamento con il formaggio erborinato è quasi perfetto; chiaramente alla fine esce fuori di nuovo il formaggio dovuto alla bassa persistenza del vino
- Un grande late harvest che incanta al naso e conquista in bocca; se ci fosse la persistenza si tratterebbe di un campione; mi sorprende piacevolmente la perfetta corrispondenza naso-bocca

\$ 2350

17. TIERRUCA LATE HARVEST SEMILLON-VIOGNIER D.O. COLCHAGUA VALLEY PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑEDOS ERRÁZURIZ OVALLE S.A. 2003 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca disidratata, noce), sentori diversi(miele, vaniglia), erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico

PUNTEGGIO 83

NOTA: contains sulfites

- Al naso non ha una grande varietà di profumi
- In bocca è equilibrato e persistente; molto meglio in bocca che al naso; la chiusura è con noce e miele
- Un late harvest che non promette grandi cose al naso però in bocca si riprende e riesce a dare la sua impronta con equilibrio e persistenza; non riceve un grande punteggio perché delude al naso

\$ 1999

18. LATE HARVEST SWEET GOAT BY TAMAYA LIMARÍ VALLEY MUSCAT OF ALEXANDRIA ESTATE BOTTLED HAND PICKED GRAPES PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA TAMAYA S.A. CAMINO QUEBRADA SECA KM 9 2006 13%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino c/riflessi dorati, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(mela, limone, pesca bianca), speziato(vaniglia), floreale(fiori gialli), erbaceo(foglie di tè, camomilla)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico

PUNTEGGIO 86

- L'aromatico del moscato è facilmente e piacevolmente riconoscibile al naso
- In bocca è equilibrato e robusto con una corrispondenza naso-bocca spettacolare
- Mi piace al naso, mi incanta al palato e con il *queso azul*(formaggio erborinato) è perfetto

- Quando si riscalda vengono fuori le foglie di tè e la camomilla

\$ 2350

19. MOSCATEL ROSADO LATE HARVEST D.O. VALLE DEL LIMARÍ
VINO DE CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TABALÍ S.A.
HACIENDA SANTA ROSA DE TABALÍ – OVALLE – CHILE 2005 13,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(mela, pera, pesca bianca, limone), erbaceo(erba, menta), speziato(spezie dolci), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 86**

- Naso con aromatico del moscato che non è molto comune nei late harvest cileni a base di moscato, quindi positivo
- In bocca è robusto, equilibrato, persistente, ossia quasi al massimo dei requisiti che gli sono richiesti
- La combinazione con il formaggio erborinato è perfetta
- In bocca è sontuoso in ogni suo parametro, però non riceve il punteggio massimo perché manca l'espressione migliore al naso

\$ 4410

20. CLASSIC SAN DAMIÁN ASOLEADO TORONTEL SEMIDULCE D.O.
COLCHAGUA VALLEY CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
SAN NANCAGUA VALLE DE COLCHAGUA – CHILE 2005 13,5%

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo paglierino intenso, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela gialla matura, limone, pesca bianca), speziato(vaniglia), sentori diversi(miele), erbaceo(eucalipto), floreale(fiori bianchi)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : amabile, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(5/6), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 81**

NOTA: contiene sulfatos; la uva se deja secar durante 15 días sobre las parras, después se prensa y se fermenta entre 14° y 16° C en cubas de acero inoxidable termoreguladas

- Si capta petillant all'esame visivo
- al naso c'è un buon numero di famiglie, però nessuna si apre totalmente
- grande salivazione alla bocca, buona persistenza, però chiude amaro

- con il punteggio lo voglio premiare dato che è un vino artigianale

\$ 2900

21. MORANDÉ LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC VALLE DE CONCHAGUA VINO PRODUCIDO Y ENVASADO POR VIÑA MORANDÉ S.A. RUTA 5 SUR KM 122 MALLOA – CHILE 2003 13%

ESAME VISIVO : limpido(petillant), giallo dorato, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(pesca gialla matura, susina gialla, marmellata di pesca, melo cotogno, papaya, albicocca verde), sentori diversi(legno,miele), erbaceo(citronella, fieno), floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(7/8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 86**

- la viscosità dell'esame visivo si conferma in bocca con il corpo e la grande struttura
- corrispondenza naso-bocca per la marmellata spettacolare
- abbinamento con il formaggio erborinato perfetto
- 2 belle corrispondenze e una buona persistenza

\$ 2800

22. VIÑA FAMILIA FARR PASSITO VALLE DEL SOL VINO CHILENO ELABORADO Y ENVASADO POR GUILLERMO FARR DURAN FLOR DEL NORTE – TALHUEN – OVALLE – CHILE 15%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca disidratata, fichi secchi, pesca gialla matura), sentori diversi(miele, legno verde), tostato(caramello, glassa), floreale(fiori gialli secchi)

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 82**

- la chiusura è piacevole e corrispondente con erba, frutta e caramello
- l'alcol non si sente tanto in bocca, però al naso si capta rapidamente
- troppo sapido e fresco in bocca, una buona persistenza, però troppo alcol al naso; mi ricorda un vin santo liquoroso

- un vino che rispetta i parametri ma non entusiasma, considerando il fatto che in abbinamento con il formaggio erborinato non vince

\$ 2900

23. CANEPA WINEMAKER'S SELECTION D.O. RANCAGUA LATE HARVEST CENTRAL VALLEY WINE OF CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR JOSÉ CANEPA Y CIA. LTDA. CAMINO LA SIERRA 1500 CERRILLOS – CHILE 2003 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato intenso, viscoso

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi (legno, miele di castagno, crema pasticcera), tostato (caramello, cioccolato bianco, caffè), speziato (vaniglia), fruttato (mela caramellata, marmellata di frutta gialla), floreale (fiori gialli secchi, rosa gialla passita), erbaceo, minerale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente (8/9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 88**

- chiusura caramello, mela caramellata e miele
- grande naso, grande corpo, grande persistenza, grande corrispondenza naso-bocca
- manca solo l'eleganza dei grandi Sauternes

\$ 2899

24. CASA SILVA LATE HARVEST-COSECHA TARDÍA COLCHAGUA VALLEY CHILE PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA CASA SILVA – HIJUELA NORTE S/N – SAN FERNANDO – CHILE 2005 12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato (litchi, mela gialla matura, melo cotogno, buccia d'arancia, pesca gialla), minerale, speziato (vaniglia), erbaceo (fieno, lavanda), floreale (fiori di campo, fiori gialli), sentori diversi (talco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente (7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 85**

UVAGGIO: semillón + gewürztraminer

NOTA: Viña Casa Silva galardonada como mejor productor de Sudamérica: International Wine&Spirit Competition, Londres 2000 / Concurso Catad'or Hyatt – Chile – tres años consecutivos 2000, 2001, 2002 / la viña más premiada de Chile

- grande mineralità in bocca
- la chiusura è con mela gialla e minerale
- un bel naso, un grande corpo, una buona persistenza e una piacevole corrispondenza naso-bocca

\$ 2319

25. SAN PEDRO LAS ENCINAS RIESLING LATE HARVEST VALLE DE LONTUÉ PRODUCIDO Y ENBOTELLADO POR VIÑA SAN PEDRO S.A. LONGITUDINAL SUR KM 205 MOLINA – CHILE 2006 12,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mela, banana, melo cotogno), erbaceo(menta, prato, camomilla), floreale(ginestra, fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto
equilibrato, intenso, abb. persistente(6/7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 82**

- non è complesso al naso e non entusiasma come livello di sentori
- in bocca bel corpo, buona persistenza, chiusura corrispondente con mela
- troppo povero al naso e solo sufficiente nei parametri in bocca per ricevere un grande punteggio

\$ 3799

26. MIGUEL TORRES CHILE RIESLING VENDIMIA TARDÍA VINO PRODUCIDO Y ELABORADO POR S.V. MIGUEL TORRES PAN. SUR KM. 195 – CURICÓ – PRODUCTO DE CHILE 2004 13,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele, legno, crema pasticceria), fruttato(mela gialla, melo cotogno, albicocca), speziato(vaniglia), erbaceo(erbe semiaromatiche di montagna, pino), floreale(fiori gialli)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido
fresco, sapido / robusto
equilibrato, intenso, persistente(7), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico **PUNTEGGIO 85**

NOTA: Miguel Torres 25th Anniversary – Chile / Miguel Torres contribuye a la conservación del cóndor andino

- il miele con il legno sono dominanti al naso
- in bocca è robusto e persistente, la chiusura è con frutta(mela) ed erba

- lo voglio ricordare per miele, corpo e persistenza, anche se per il suo prezzo mi sarei aspettato molto di più

\$ 8690

27. LATE HARVEST VINO TINTO SYRAH TARDÍO PORTAL DEL ALTO
ELABORADO Y EMBOTELLADO DE ORIGEN POR VIÑA PORTAL DEL ALTO
– VITIVINICOLA Y COMERCIAL MILAHUE LTDA. CAMINO EL ARPA –
BUIN 2004 14%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola, confettura, frutta rossa), erbaceo(prato, erba, humus), speziato(pepe nero, cannella), tostato(cioccolato al latte, tabacco dolce, sigaro), floreale(rosa canina, petali di rosa bagnata)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, abb. tannico, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

NOTA: este vino es el primer cosecha tardío tinto hecho en Chile

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: este vino terminó de fermentar en barricas y se desarrolló en ellas durante 12 meses

- bel naso con una confettura che è strabordante; quando si riscalda riesce a tirare fuori una punta di balsamico e di mentolato
- bella persistenza con corpo e corrispondenza naso-bocca; la chiusura è con frutta , cioccolata e confettura
- abbinamento con formaggio con noci perfetto

\$ 6599