



pasión por el vino!

Iniciar Sesión

Inicio Editorial | Noticias | Reportajes | Revistas

Reportajes



+ Otras Noticias

Los resultados del 7º Annual Wines of Chile Awards

Viernes 15 de Enero de 2010
Ana María Barahona

Anoche se conocieron los ganadores de la séptima edición de los Annual Wines of Chile Awards, esta vez según el gusto de los críticos canadienses. Más temprano pudimos apreciar las opiniones del variopinto grupo.

San Pedro, Cono Sur y el pequeño pero intenso Bravado Wines fueron los grandes vencedores de esta séptima edición del Annual Wines of Chile Awards realizado en la fría noche del Club de Golf La Dehesa. Marco Puyo, el responsable de los nuevos aires de San Pedro se vio exultante con el premio más importante de la noche: The Best in Show, con su 1865 syrah 2007 del valle de Cachapoal que recibió el beneplácito de los jurados como el mejor vino de la cata.



Le siguieron muy de cerca por la cantidad de galardones Cono Sur con el premio a los mejores chardonnay, pinot noir y otras cepas blancas (viognier); y la gran sorpresa de la noche y -bajo algunas lecturas- un triunfador de fuste: Bravado Wines, la marca formada por los enólogos Felipe García y Constanza Schwaderer, parte del colectivo MOV1 y responsables del mejor sauvignon blanc y el best value blanco: su Marina García Schwaderer de la cosecha 2009. Una noche de premiación en que brillaron una pseudo presentación de Madonna (con un video en que explicaba que no podía llegar porque estaba haciendo aseo en su casa!), y dos entretenidos anfitriones: Hugo Salvestrini de Undurraga y la encantadora cantante Nicole, quien nos pareció serena y elegante, con un inglés perfecto y manejando muy bien la información de los vinos.

Si se puede hacer una lectura de los resultados, y tal como lo anunciaron en el seminario dictado durante la mañana, el sauvignon blanc y el syrah fueron dos de las variedades más apreciadas, buscando en ambos -y así fue con los ganadores- vinos muy netos de la cepa, que expresaron en el primer caso frescura y aromas muy marcados y en el segundo, la sabrosura y encanto de la variedad originaria del Ródano.

Aquí todos los premiados:

"Best in Show"

-Viña San Pedro 1865 Single Vineyard syrah 2007 Valle del Cachapoal.

"Best Value Red"

-Viña Via Wines Oveja Negra Reserva cabernet franc/carmenère 2008.

"Best Value White"

-Viña Bravado Wines Marina García Schwaderer sauvignon blanc 2009.

"Best in Category"

-Sauvignon blanc: Viña Bravado Wines Marina García Schwaderer sauvignon blanc 2009.

-Chardonnay: Viña Cono Sur 20 Barrels Limited Edition chardonnay 2008.

-White Blends: Viña Estampa Reserve sauvignon blanc/chardonnay/viognier 2009.

-Other Whites: Viña Cono SurVisión viognier 2009.

-Cabernet sauvignon: Viña Echeverría Founders Selection cabernet sauvignon 2005

-Carmenère: Viña Casa Rivas Gran Reserva carmenère 2007

-Merlot: Viña VentisqueroGrey merlot 2007

-Pinot noir: Viña Cono Sur 20 Barrels Limited Edition pinot noir 2008

-Syrah/Shiraz: Viña San Pedro 1865 Single Vineyard syrah 2007

-Red Blends: Viña O. FournierCentauri Blend cabernet sauvignon/merlot/carignan 2006

-Other Reds: Viña Odfjell Orzada carignan 2006



Lo que habían anunciado

Ontario, Quebec, Alberta están lejos de ser lo mismo pese a provenir de un mismo país: Canadá. Lo que muchos ya sabíamos respecto a las diferencias entre estados de habla inglesa y otros franceses, quedó igualmente demostrado en su modo de ver el vino e inclusive el vino chileno.

Ayer, en ese infernal jueves de 34°C sobre nuestra capital, el Hotel W nos permitió disfrutar de su estupendo aire acondicionado, pero también de algunas situaciones nunca antes vistas en un acontecimiento de este tipo. Hablamos del 7º Annual Wines of Chile Awards que esta vez congregó por primera vez a algunos de los más importantes críticos de vino de Canadá quienes,



> Falleció Enólogo de Viña Sutil

Martes 12 de Enero de 2010

> Canadienses darán su veredicto

Lunes 11 de Enero de 2010

> Sauvignon de Casablanca para el Verano

Jueves 07 de Enero de 2010

> El trago oficial de la Copa del Mundo

Martes 05 de Enero de 2010

> Deseos para el 2010

Miércoles 30 de Diciembre de 2009

> El Incombustible Cabernet de Pérez Cruz

Jueves 24 de Diciembre de 2009

> La madre del chardonnay

Jueves 24 de Diciembre de 2009

> Nuevas Formas Para la Guía Mujer y Vino

Viernes 18 de Diciembre de 2009

durante tres días, degustaron 467 muestras de 11 viñas chilenas. Y este jueves, además de la premiación, dieron su veredicto sobre temas tan disímiles como qué hacer con el pinot noir, cómo llegar a los restaurantes de Ontario o cómo Quebec es el gran referente en el tema vinos, entre otros. Muy interesante, por cierto.

Ciertos puntos negros de la historia: el público chileno fue muy escaso y ya en la ronda de preguntas, la mitad del salón estaba vacío. Lo que se llama mala imagen. Y, bueno, para el anecdotario quedará el aviso de incendio que nos hizo salir del glamoroso hotel W, sin chistar, y volver a los pocos minutos porque solo fue “una falsa alarma”.

Dentro de las diferentes realidades hay opiniones que rescatar, como la del crítico más importante de Canadá, el canoso Tony Aspler, quien se explayó sobre las posibilidades de los vinos premium chilenos explicando que en el futuro los ve relacionados a cuatro cepas y tipos de vino: a los sauvignon blanc cada más frescos y de clima costero, a syrah de todos los valles y estilos, a carmenère maduros y sabrosos (o como parte de mezclas) y a una definición país como productor de vinos orgánicos.

Quizás una de las exposiciones más interesantes fue la del muy francés Nick Hamilton, de Québec, zona con el mayor consumo interno de vinos, pagando más que todo el resto de las provincias canadienses por una botella de vino, consumiendo vino en casa y no en restaurantes y con un perfil claramente europeo. Hamilton destacó que la oportunidad de Chile en ese mercado pasa por vinos de clima frío, más cercanos al estilo Viejo Mundo, aunque sin perder la categoría “volumen con calidad” que es la que finalmente llega masivamente a los hogares de Quebec.

Y, al finalizar, brilló la estrella más irónica del panel de invitados, Anthony Gismondi. El imponente crítico del Vancouver Sun habló de la importancia de contar una buena historia, de las personas tras los vinos, valles específicos y algo más en una etiqueta. “No somos el Reino Unido, que recibe cualquier porquería con tal de pagar 1,99 pounds”, diría sin anestesia, resumiendo un pedido especial a Chile: “buen vino, valles especiales y una gran historia”.



[Volver](#)