

Un ratón de dos mil años

Podría comenzar esta historia contándoles de esas parras que trajeron los conquistadores en quién sabe qué galeón que viajaba de las Canarias al Nuevo Mundo. Más que parras, tendría que precisar que fueron estacas —apenas ramas de parra envueltas en algún tipo de tela húmeda para que resistieran el viaje hasta las Antillas—. Un mes y medio arriba de ese galeón, con las velas hinchadas por los cálidos vientos alisios.

Pero me toparía con un par de problemas: el primero, que no soy historiador y no tengo idea de cómo abordar esa historia de una forma relativamente seria y, sobre todo, metódica. El segundo problema es que —aunque me habría encantado— yo no estuve allí, arriba de ese galeón. No fui aquel cura jesuita que, movido por la fe, llevaba esas parras para hacer vino en las nuevas tierras y convertirlo en la sangre de Cristo. O, derechamente, para echarse unas buenas borracheras de tanto en tanto y así espantar a los demonios que lo acompañaron desde allá lejos, desde Castilla. La eucaristía y las ganas de beber hasta el hartazgo como principios fundamentales del nacimiento del vino en América y, claro, décadas más tarde, en Chile.

En el fondo, no podría narrar esa historia en primera persona al estilo de Max, el ratón de dos mil años, así es que lo que puedo contar es lo que yo he vivido como un tipo que ha estado probando vinos —chilenos muchos de ellos— durante los últimos treinta años. Si quieren números, no se espanten: unos doscientos mil vinos han pasado por este pescuezo, y ojo que estoy siendo bastante conservador e incluyo solo los que he probado por trabajo. Por placer, vaya uno a saber cuántos más han sido. Y seguimos contando.

Así es que lo que tengo que contarles sobre la historia del vino chileno no me lo ha contado nadie. Y lo mejor de todo es que ha coincidido, solo por suerte, con el inicio de una revolución que comenzó justo cuando se me ocurrió que podría ser una buena idea dedicarme a escribir sobre vinos chilenos.

¿Y por qué se me ocurrió algo semejante? Me gusta decir que fue por suerte, porque, aparte de mi abuelo que amaba el vino y que, además (cosa rara), coleccionaba botellas, no tengo más antecedentes en mi historia personal. No tengo familiares viñateros ni mi apellido está conectado con alguna aristocracia vínica vasca, catalana o francesa. Mi familia no me heredó fundos en el sur plantados con viñas, no me había codeado con futuros enólogos o viticultores en mis años de formación en el colegio y nunca se me pasó por la cabeza que mi vocación podría estar conectada con la enología. Cuando mucho, me gustaba el vino, aunque tampoco tanto. Quiero decir, si era cerveza o vino, elegía cerveza.

A lo que yo en realidad aspiraba mientras estudiaba Periodismo en la Universidad de Chile era a ser crítico musical y, si las cosas se daban, también escritor de ficción.

Aunque hice serios intentos, la primera opción no se dio; la segunda se ha dado a medias.

Caí en el vino (“caer” es un buen verbo para describirlo) porque tenía que pagar las cuentas y cuando se abrió un espacio en el suplemento *Wikén* de *El Mercurio* para escribir de vinos y me lo ofrecieron (a nadie más le debió haber interesado, sin duda), yo dije que sí. Eran esos tiempos en que una columna semanal te aseguraba pagar el arriendo, así es que, si había que escribir sobre vinos o sobre tejido a crochet, yo era el primero en levantar la mano.

Y levanté la mano mientras allá afuera sucedía una revolución que estaba transformando al vino chileno desde sus cómodos pagos locales, regentados por un consumidor que de vinos no tenía idea (yo era un buen ejemplo de ese consumidor), ese personaje que juraba que el vino nacional (como la bandera, como el himno patrio, como las mujeres chilenas) era lo más lindo en este planeta, un chauvinismo encantadoramente provinciano.

La industria del vino chileno estaba saliendo de esa mediocre comodidad, dejaba los potreros y comenzaba a soñar con medirse cara a cara con los importantes en el veleidoso mercado internacional. Exportar, el auge de las exportaciones, el *boom* del vino chileno en el mundo, con todo lo bueno y todo lo malo que trajo consigo.

Y eso —y lo que sucedió más tarde— es lo que me gustaría contarles. Porque yo estuve allí.

Sexo en el *terroir*

Arranco con una anécdota que alguna vez me contó un colega escritor de vinos. Estábamos de visita en Borgoña, paseando entre algunos de los viñedos más famosos que existen en este planeta: Meursault, Clos Vougeot, Chambolle. Tal vez a muchos de ustedes esos nombres no les digan nada, pero en el mundo del vino son reverenciados; a tal punto que uno no los visita, sino que “peregrina” a ellos.

Por esos años —hablo de fines de los noventa— la Borgoña no era lo que es hoy: un lugar lleno de turistas con el suficiente dinero como para, primero, inflar los precios de manera escandalosa y, segundo, comprar botellas que muchas veces superan los miles de dólares. Por esos años no había carteles en los viñedos con un “Por favor, no se coma las uvas” y uno podía abrir una buena botella de Borgoña en un más que decente restaurante de Beaune y no ir derecho a la bancarrota.

Volviendo a la anécdota, paseábamos por un viñedo en especial: la Romanée-Conti, la Catedral de San Pedro del vino en el mundo. Son 1.8 hectáreas de pinot noir. Si quieren comprar una botella hecha con las uvas de esas parritas que miran hacia el sureste, hacia el encantador pueblo

de Vosne-Romanée, van a tener que desembolsar más de veinticinco mil dólares. Y eso por una cosecha reciente; por una vieja, olvídense: los coleccionistas las compraron todas.

Fue entonces, mientras mirábamos esas parras apoyados en el pequeño muro de piedra que separa a los mortales de los dioses, cuando este amigo me contó la historia.

Resulta que un reputado y muy famoso experto en vinos, el inglés Michael Broadbent, fue galardonado en 1993 con el premio al Hombre del Año por la igualmente prestigiosa revista *Decanter* de Londres. Broadbent, fallecido a los noventa y dos años en 2020, fue una autoridad en la materia, sobre todo en botellas antiguas. En sus libretitas de tapa roja —muchas de ellas publicadas como libros— anotó miles de reseñas de algunos de los vinos más rutilantes de la historia.

Escritor y conferencista, su principal trabajo fue ser el jefe de subastas de vino de la casa Christie's, puesto que inauguró en 1966 y que desempeñó con maestría hasta su retiro, veintiséis años más tarde. En ese período, Broadbent subastó y probó vinos que solo en sueños uno podría catar, muchos de ellos con décadas, e incluso siglos, de haber sido embotellados.

Fue un año después de haber “colgado los guantes” y pasar a ser consultor de Christie's cuando lo honraron con este premio. En una sala abarrotada de personalidades del sector, todos atentos a sus palabras y tras los agradecimientos protocolares, Broadbent consideró que ya era hora —a los sesenta y seis años que entonces tenía— de hacer una pequeña confesión.

Y así, como si nada, relató que su mujer y él, en sus años mozos, habían hecho el amor en los principales viñedos del mundo. Acto seguido, largó una generosa lista de viñas

desde donde nacen muchos de los vinos más prestigiosos del planeta. Todo en medio de una carcajada generalizada que duró, según me contó mi amigo, varios minutos.

Hay muchas formas de mirar esta anécdota, algunas de ellas arrugando la nariz, pero con la que me quiero quedar es que el hecho de que Broadbent y su mujer hayan escogido algunos de los más afamados terruños del mundo para, digamos, intimar, es una prueba bastante concreta de la reverencia que todos los que estamos en el vino le tenemos a la viña.

Una de las primeras cosas que escuché cuando recién comenzaba mi columna en *El Mercurio* fue que uno podía hacer un mal vino con uvas buenas, pero era imposible hacer un buen vino con uvas malas. Lo escuché muchas veces y lo publiqué otras tantas como una especie de mantra. Sin embargo, en mis primeras visitas a viñedos, los enólogos que hoy posan con sus botas embarradas bajándose de una 4x4 con las parras de fondo, me recibían más bien de delantal blanco, y lo digo en forma completamente literal. Como si en vez de haber trabajado en el viñedo trabajaran en un laboratorio, lugar que era, de hecho, el espacio en donde se pasaban buena parte del día.

Para visitar viñedos estaban los viticultores. Ellos eran los que les entregaban las uvas (buenas o malas) para luego hacer vino. No recuerdo haber visitado viñas, pero sí muchos laboratorios con máquinas que parecían sacadas de una película de ciencia ficción y, claro, muchos tanques de acero inoxidable (“inolvidables” los llamaban, por lo caros que eran) y barricas, cientos de barricas relucientes en donde, con una pipeta, extraían el vino para que yo lo probara.

Pero tengo que reconocer que eso sucedió solo en los primeros años. Ya con la llegada del nuevo milenio, el asunto

tuvo un cambio. Por primera vez comencé a escuchar la palabrita esa, *terroir*, y lo que significaba en el mundo del vino. Veamos si la podemos definir: el *terroir* es la influencia del clima, del suelo, de la topografía y de la mano del hombre en el sabor de las uvas, es decir, en el sabor del vino. Eso, en términos simples, quiere decir que uno puede cultivar la misma variedad de uva, pero si se trata de distintos *terroirs* el resultado será muy distinto.

Eso, al menos, en el papel, porque otra vez —y ya con cierta experiencia en esto de probar y hablar con técnicos— no me terminaba de cerrar. Había algo raro allí, algo que no cuadraba del todo, porque, por mucho que me contaran el cuento del *terroir* (y vaya que se contaron y se cuentan cuentos al respecto) y por mucho que las visitas se hubieran trasladado de la bodega a la viña, aún en esos años los productores de vinos en Chile (y en el mundo, para ser justos) estaban demasiado alucinados con los juguetes que la modernidad enológica les había puesto a su disposición.

La visita empezaba en la viña. Largas descripciones del tipo de suelo, metidos en unos hoyos en la tierra, técnicamente conocidos como calicatas. No saben en cuántos hoyos me metí por esos años, tratando de aprender que cierto tipo de estructura les hacía mejor a las parras: que la arcilla, que las rocas, que las gravas, que la cal. Y luego el clima, las horas de sol, los milímetros de agua caída, las temperaturas durante las semanas previas a la cosecha. Demasiados datos para un tipo que se estaba iniciando en esto de escribir sobre vinos, de llevar esa información técnica a lectores a quienes, cuando mucho, les interesaba leer si el vino era bueno o no.

Pero el tema se volvía algo nebuloso cuando, ya finalizada la visita de rigor al viñedo, nos tocaba probar ese *terroir* traducido en vino. Ahí venían los problemas, porque lo que

probaba, más que a un lugar en especial, a lo que me sabía era a madera de las barricas. ¿Dónde estaba la identidad del viñedo, entonces? ¿Para qué tanta calicata, si después el vino lo llenaban de madera?

Nada contra el gusto a la madera, quiero dejar claro eso. Cada uno que tome lo que quiera, pero lo que me rondaba por la cabeza y todavía, de tanto en tanto, me molestaba era la contradicción entre el discurso y lo que uno terminaba probando en la copa. Y eso, para un escritor de vinos que quería transmitir un mensaje al consumidor, era algo difícil de tragar.

Por un lado, me alucinaba el hecho de que, tal como las sandías de Paine son las más ricas porque en ese lugar hay algo especial y uno, cuando las prueba, lo siente, en el vino podía suceder lo mismo: un mensaje directo de la naturaleza a la copa. El pequeño detalle es que las sandías no tienen que pasar por un complejo proceso de fermentación y guarda, donde pueden suceder muchas cosas que terminan por nublar a Paine, ese sabor del lugar, a fin de cuentas.

Lo que usualmente escuchaba como respuesta a mis quejas era que al mercado le gustaba la madera, ese sabor a roble ahumado que, valga aclararlo, viene del proceso de tostado de las barricas. Y a veces no son barricas, porque las barricas son caras, sino que se trata de sucedáneos, como las duelas (tablas de roble) o los chips, pequeños trozos de madera que, tal como las duelas, se sumergen en el vino y aportan ese sabor que tanto parecía gustarle al mercado.

Entonces ahí estaba esa contradicción. Un discurso muy loable, muy conectado con la naturaleza: el vino como un producto de su entorno. Y, por el otro lado, lo que en realidad le gustaba al mercado, que parecía ser todo lo contrario. Tal como en casi todo el mundo del vino, esa discusión empezó

hacia fines de los años noventa y comienzos del 2000 y fue un nutriente muy generoso para largas polémicas entre quienes veían el vino como un producto para agradar al mercado versus un grupo (el minoritario, claro está) que sentía que lo ideal era hacer vinos de espaldas al mercado y viendo de frente al viñedo y lo que este podía entregar, gustara a las masas o no.

El año 2000 marcó un gran hito en la industria del vino chileno: el comienzo de un verdadero *boom*. Ese año se exportaron botellas por más de quinientos millones de dólares, lo que convirtió a Chile en una de las potencias exportadoras en el mercado mundial. Aunque hoy esa cifra se ha más que triplicado, por esos años era motivo de grandes celebraciones.

Gracias a las exportaciones, se consolidaron viñas que algunos años antes habían aparecido en la escena bajo el nombre de viñas boutique: empresas pequeñas si se les comparaba con las grandes como Santa Rita, Concha y Toro, Santa Carolina o San Pedro; viñas que aportaban variedad al vino chileno y que también se sumaron al carro exportador. Pienso, por ejemplo, en Montes, en Viu Manent y muchas otras, toda una comunidad que, en esos tiempos, no pertenecía al *establishment* local.

¿Pero qué era lo que exportaba Chile, realmente? Vino barato, para todos los días, un producto que no les hacía cosquillas a las grandes y tradicionales regiones del mundo. Por lo que se hizo famoso Chile fue por sus vinos buenos y a precios módicos; tintos, sobre todo, de una admirable relación precio-calidad. Sin embargo, de conexión con su origen, la verdad es que no tenían mucho. Vinos que, si me permiten el dramatismo, traicionaban su terruño en pos de ganarse el favor de un público que parecía tener una

especial predilección por la madera y por otras cosas de las que ya hablaremos.

Claro que había excepciones, algunas notables, como Don Melchor, Don Maximiano, Casa Real o Finis Terrae, que son las que en este momento se me vienen a la cabeza y que, a pesar de haber flaqueado en ciertos momentos, mantuvieron la frente en alto y no cayeron en la tentación. El resto aplicaba una fórmula que, en especial, gustaba en Estados Unidos, el que fue y aún es el gran destino de los vinos chilenos.

Esa imagen de productor de vinos buenos y baratos es algo que se aplaudió mucho en su momento, pero que terminó pesando una enormidad en los siguientes años, cuando un puñado de productores comenzó a tener mayores ambiciones; ambiciones que, resumidas, pretendían poner vinos en el mercado que se codearan con los número uno, jugar en primera división, pelearles el puesto a los grandes vinos del mundo, a los de Burdeos, en especial, una región francesa a la cual el vino chileno siempre ha admirado, sobre todo porque sus tintos, algunos de los más afamados, se basan en cabernet sauvignon. Y el cabernet sauvignon es la fuente de muchos de los vinos más importantes que se hayan producido en Chile. Y ojo que no hablo solo de las últimas cuatro décadas. El cabernet ha estado presente en el vino chileno desde que se importaron las primeras parras (desde Burdeos, valga la aclaración) hacia mediados del siglo XIX, una uva que se sintió muy cómoda en Chile y que sigue siendo la columna vertebral de nuestros vinos. Todos en esa lista de excepciones estaban hechos con cabernet.

Con el cabernet sauvignon como bandera, estos primeros vinos de mayor ambición tuvieron que enfrentarse a un público que no los esperaba, que se había acostumbrado

a pagar solo unos cuantos dólares por una botella de vino chileno. Y hubo, por cierto, muchos portazos en la cara. Aún los sigue habiendo, aunque muchos menos, pero afirmar que Chile se ha sacado la etiqueta de productor simpático que hace vinos buenos y baratos es decir mucho. El *boom* inicial aún pesa y todavía falta mucho para que los sucesores de Mr. Broadbent incluyan de forma regular algunos de los íconos chilenos (varios de ellos ya con treinta cosechas en el cuerpo) en sus subastas, asunto que sería para mí al menos una suerte de validación, el sello de calidad que aún falta.

Y ya que hablamos de Michael Broadbent, tras revisar varias fuentes, estoy en posición de asegurar que, en el listado de los grandes viñedos del mundo en los que él y su mujer tuvieron esa tan aplaudida intimidad, no hubo ninguno chileno.