



POR
Patricio Tapia

2022:

El gran año del sauvignon blanc

Una cosecha perfecta para esta variedad blanca ofrece vinos refrescantes y jugosos, llenos de sabores frutales. Ahora que comienza la primavera, es el momento ideal para echarle un vistazo a una temporada de las mejores en sauvignon blanc.

PASCAL MARTY ES UN ENÓLOGO FRANCÉS QUE, ya por más de dos décadas, vive en Chile haciendo vinos. Y uno de sus mejores blancos es el muy particular Goutte d'Argent Sauvignon Blanc del costero Valle de Leyda, un sauvignon fermentado con levaduras de Sake, la bebida de arroz de los japoneses. De acuerdo a Marty, usar estas levaduras ayuda a generar vinos con cuerpos más generosos, más ricos en frutas. La cosecha 2022 de Goutte tiene precisamente esa cualidad: una boca cremosa, llena de sabor. Y puede que en eso tengan que ver las levaduras japonesas, pero también seguro que mucho tiene que ver el año, una de las mejores temporadas para el sauvignon que se recuerden: "Un año de mucha claridad frutal", dice Marty.

Aunque no se podría definir a las últimas cosechas de sauvignon blanc —sobre todo en la costa— como malas, sí hubo algunos problemas, en especial con las muy cálidas 2019 y 2020, mientras que el año pasado el frío implicó blancos frescos, pero sin el cuerpo que hoy se pide que tengan los vinos hechos con esta variedad. "Este año siento que me devolvieron al Leyda

histórico, ese de temperaturas frescas, y donde se pudo esperar la madurez sin perder la acidez", dice la enóloga Viviana Navarrete, de Viña Leyda, una de las más destacadas de este 2022 en sauvignon blanc.

El enólogo de Kalfu, Alejandro Galaz, está de acuerdo con Navarrete. Responsable de vinos deliciosos en las costas chilenas, Galaz está entusiasmado por el balance entre acidez y madurez de sabores. "Este año la uva maduró lento, lo que permitió que el ritmo de pérdida de acidez fuera más pausado, así es que cuando la uva estaba madura aún conservaba esa acidez vibrante. Y, además, la ausencia de lluvias permitió tener uvas muy sanas".

Si el año pasado los sauvignon blanc fueron más bien para el aperitivo, vinos de mucho frescor, de marcada acidez por el clima frío de esa cosecha, pero de poco cuerpo, este 2022 ofrecen más densidad, pero con similar acidez para llevarlos a la mesa y beberlos con ceviches, mariscos, pescados saliendo de la parrilla, y así celebrar la llegada de la primavera.

ALGUNOS BUENOS EJEMPLOS

- Arestí** Trisquel Series Terraza Marina Sauvignon Blanc 2022 Curicó
- Casa Marín** Cipreses Vineyard Sauvignon Blanc 2022 Lo Abarca
- Cono Sur** 20 Barrels Sauvignon Blanc 2022 Casablanca
- Garcés Silva** Amayna Cordon Huinca Sauvignon Blanc 2022 Leyda
- Garcés Silva** Amayna Sauvignon Blanc 2022 Leyda
- Kalfu** Sumpai Sauvignon Blanc 2022 Valle del Huasco-Atacama
- Laberinto** Cenizas Sauvignon Blanc 2022 Maule
- Leyda** Lot 4 Sauvignon Blanc 2022 Valle de Leyda
- Luis Felipe Edwards** Marea Sauvignon Blanc 2022 Leyda
- Marty** Goutte d'Argent Sauvignon Blanc 2022 Leyda
- San Pedro** 1865 Selected Vineyards Sauvignon Blanc 2022 Leyda
- Tabalí** Vetas Blancas Sauvignon Blanc 2022 Limarí



"Este año siento que me devolvieron al Leyda histórico, ese de temperaturas frescas, y donde se pudo esperar la madurez sin perder la acidez", dice la enóloga Viviana Navarrete, de Viña Leyda.