

Marty Pacha
y Love

De la experiencia y los nuevos bríos

Una manera de trabajar para todas sus gamas de vinos, para un proyecto repartido por diversos valles chilenos y un saber hacer que suma oficio y juventud, son las cualidades de un proyecto con más de una década de vida, que ahora despunta en propiedad dentro del mercado nacional.

TEXTOS **CARLOS REYES M.**

FOTOS **ARIEL CERDA Y ARCHIVO CAV.**



La viña

Es reconocido Pascal Marty en el vino chileno. Pero su extenso trabajo como enólogo y consultor de alguna forma ha eclipsado el hecho de que, desde 2007, forma parte de la viña que lleva su nombre, cuyo activo inicial es un suelo de dos hectáreas en lo más selecto del valle del Maipo. Además y mediante un entramado societario, digamos virtuoso, ha crecido en terruños, extendiéndose hacia Leyda, Colchagua, Curicó y Maule, sumando a su vez casi una decena de líneas

de pequeña producción, desde su tope en Clos de Fa, hasta Estate, su etiqueta de entrada. Ahora tiene a Curicó como base de bodega, pero mirando hacia adelante. De acuerdo a su gerente técnico Álvaro Reyes, la idea es asentarse entre aquel valle y Maule, de forma definitiva, para crecer y diversificar el ideario de su fundador. Y mirar el futuro con una perspectiva que consolide su trabajo, de cara a los cambios que el clima les planta cara a los viñateros nacionales.



CAMILA RUZ Y ÁLVARO REYES.



Viña Marty

PACHA
CABERNET SAUVIGNON 2019
VALLE CENTRAL

NOTA DE CATA

Rojo cereza. Aromas de cerezas negras, tabaco, cuero y casis. En boca es de acidez media, frutal y jugoso.

ARMONÍA

Carnes rojas, carnes de caza.

Viña Marty

LOVE
SB/CH 2021
VALLE CENTRAL

NOTA DE CATA

Amarillo dorado. Intensidad aromática media, con frutas blancas, peras, chirimoya, flores, anís y un tono lácteo. En boca es de acidez media, cremoso, frutal.

ARMONÍA

Pescados, crustáceos.



Viña Marty

PACHA
MERLOT 2019
VALLE CENTRAL

NOTA DE CATA

Rojo cereza oscuro. Aromas de fruta roja madura, moras y cerezas confitadas, especias dulces. Boca jugosa, frutal, media, algo corta en el final.

ARMONÍA

Carnes rojas, cerdo.

Los vinos

La llegada de Álvaro Reyes a la gerencia técnica y de Camila Ruz a la parte directamente enológica, es propio de una oleada renovadora iniciada por la viña hace ya un lustro. Aparte de la inclusión de jóvenes profesionales, sumó una inversión considerable en tecnología viñatera, para dar paso a vinos que "sin importar que sean icono o de entrada, tuvieran el mismo tratamiento de alta gama, donde predomine la fruta", comenta Reyes. Desde ahí se procesa la uva proveniente de diversos valles del país. De ahí la definición Valle Central para los vinos de Pacha y Love.

Eso no quiere decir que aquellas uvas provengan de un destino demasiado incierto. En el caso de los tintos de Pacha -cuyo nombre honra la tierra local que los acoge- proviene en su mayoría de un campo del valle de Tenó. "Queremos que nuestros vinos sean frutales, de taninos suaves y que la madera esté en segundo plano", cuenta la enóloga Camila Ruz. El insumo esencial proviene a veces desde campos propios o comprando de fruta a terceros, incentivado por un programa de bonos por calidad de uva, que les garantiza producto de alto estándar.

En el caso del blanco se trata de una mezcla atípica, proveniente en gran parte desde campos propios del valle del Claro, entre Molina y el río del mismo nombre. "En principio Love estuvo destinada al mercado brasileño, por esa idea de frescor que ofrece; pero sentimos que también es apta para los consumidores nacionales", comenta el gerente técnico respecto de una línea donde las virtudes de la vinificación, aseguran, se reparten en partes iguales en esta y en el resto de sus etiquetas.