

ROMPIENDO  
EL CORCHO

# CARMENERE

A 30 AÑOS DE SU “REDESCUBRIMIENTO”



# El Carmenera en Chile: 30 Años y muchas historia para brindar

Hace tres décadas, Chile redescubrió una joya enológica perdida durante más de un siglo: el Carmenera. Desde entonces, esta cepa emblemática ha florecido en los viñedos de nuestro país, conquistando paladares y ganando reconocimiento a nivel mundial, transformándose para muchos, en nuestra cepa icónica.

Para brindar una visión completa de este hito enológico, hemos realizado diversas entrevistas y conversaciones con expertos de la industria, quienes han compartido con nosotros sus conocimientos y algunas etiquetas. A través de sus perspectivas, descubrimos los desafíos y triunfos que han marcado el camino de esta variedad desde su reaparición y posterior embotellamiento que lo ha llevado a posicionarse en lo que es hoy en día.

Además de explorar su historia, también ofrecemos recomendaciones para todos los presupuestos. Desde las etiquetas premium que destacan la elegancia y complejidad del Carmenera, hasta las opciones accesibles que brindan una introducción perfecta a esta cepa única.

¡Salud!



Alejandro Hartwig, Gerente General y Viticultor de la viña Laura Hartwing se tomó unos minutos para compartir la siguiente historia sobre los inicios del redescubrimiento de esta cepa en nuestro país.

# El merlot chileno

En el año 1994, Chile experimentaba un auge significativo en sus exportaciones de vino embotellado, y en medio de este florecimiento, surgió una historia que se convertiría en un hito en la historia del Carmenere en Chile.

Recuerdo claramente el caso de la Viña Errázuriz, a la que en ese momento estábamos suministrando uvas y tenía mucho éxito con un "Merlot" que exportaba a Inglaterra y que llamó la atención de los ingleses. Este vino, destacaba por su profundo color y su carácter especiado, recibiendo elogios y premios en la escena internacional.

Sin embargo, dentro de la industria del vino chilena, había inquietudes y sospechas. Algunos comenzaron a cuestionar si lo que estábamos embotellando como Merlot realmente era Merlot, pero nadie tenía certeza sobre qué variedad era en realidad. La Asociación de Exportadores decidió abordar estas dudas convocando a ampelógrafos franceses, expertos en la identificación de variedades de uva a través de sus rasgos vegetales.

Recuerdo claramente el día en que llegó la comitiva. Los llevé en mi camioneta hasta el cuartel de viñedos que querían inspeccionar,



Imágenes IG viña Laura Hartwing



# Finalmente, un cuartel de Merlot!

ansioso por obtener respuestas sobre la verdadera identidad de nuestras uvas. Al entrar en el viñedo, el asombro fue inmediato.

**¡Finalmente, un cuartel de Merlot!**

Resultó que la comitiva había recorrido muchas viñas sin encontrar un solo Merlot. Sin embargo, tampoco tenía certeza sobre la variedad que estábamos cultivando en Chile. Fue solo cuando consultaron la literatura antigua, previa a la plaga de filoxera, cuando se dieron cuenta de que la cepa que teníamos aquí, a menudo mezclada con Cabernet, era en realidad Carmenere.

Este descubrimiento tuvo importantes repercusiones para nosotros. Nos identificaron como uno de los pocos productores con plantaciones puras de Merlot, lo que nos permitió reproducir estas plantas y satisfacer la creciente demanda de viñas que buscaban autenticidad en sus vinos. Surgió una nueva oportunidad de mercado para nosotros, ofreciendo una verdadera historia detrás de la fruta que estábamos produciendo.

Esta anécdota del pasado ilustra cómo la identidad del Carmenere en Chile se reveló de manera inesperada, transformando nuestra comprensión y aprecio por esta cepa única. Desde entonces, el Carmenere ha sido reconocido como una parte integral de la viticultura chilena, llevando consigo una historia de descubrimiento y autenticidad que se refleja en cada copa de vino que se sirve en todo el mundo.



*Celebración del inicio de la vendimia por parte del equipo de la viña. Están ubicados en Camino Barreales s/n, Santa Cruz, Colchagua, Región de O'Higgins, Chile*

# La Historia del Carmenere en Chile



ANA GUAJARDO  
IMAGEN: ROMPIENDO EL CORCHO

MARCHIGUE - 2013



Hace casi 200 años, en los viñedos de Bordeaux, Francia, el Carmenera era una cepa destacada y apreciada por los consumidores de vino. Sin embargo, a mediados del siglo XIX, una plaga devastadora asoló los viñedos de Europa, incluyendo aquellos que albergaban esta variedad. La filoxera, un insecto invasor que destruía las raíces de las vides, simplemente arrasó con las plantaciones de esta cepa.

El Carmenera se consideraba perdido para siempre, relegado al olvido y la historia. Sin embargo se habría un nuevo capítulo para esta uva, la cual continuaría al otro lado del océano, en los valles y laderas de la región vitivinícola de Chile, donde el Carmenera fue redescubierto a finales del siglo XX, dándole un nuevo inicio.

El mérito del redescubrimiento del Carmenera en Chile se atribuye al enólogo francés Jean-

**“el Carmenere ha sido abrazado por enólogos famosos y bodegas de renombre, quienes han contribuido a su crecimiento y reconocimiento global”**



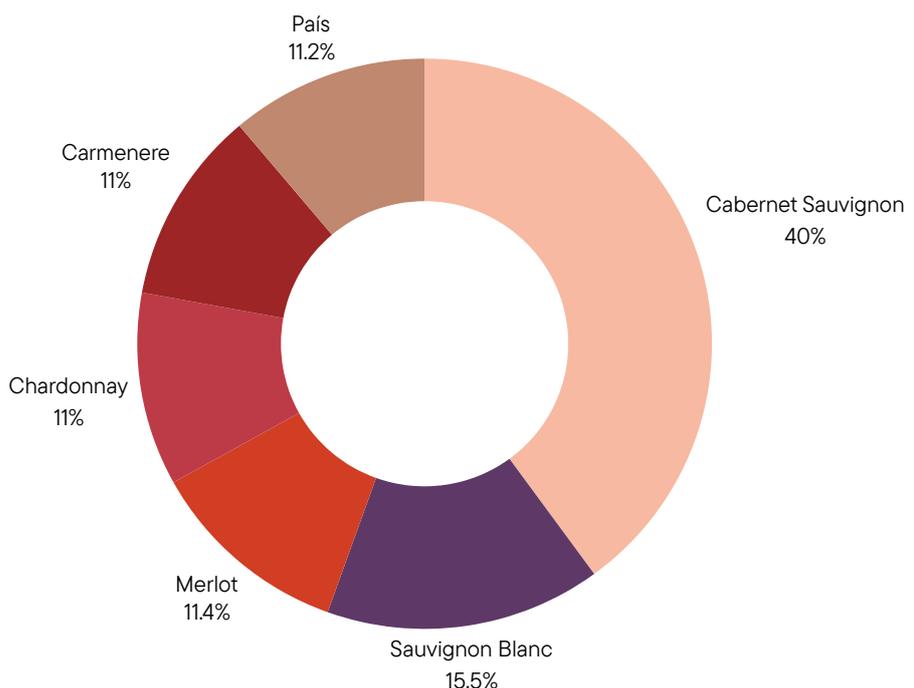
Michel Boursiquot, quien, junto con su equipo, identificó la cepa en los viñedos chilenos en la década de 1990. Durante años, esta variedad había sido confundida con Merlot, ya que compartían similitudes morfológicas y características de sabor. Sin embargo, gracias a avances en técnicas de análisis genético, se reveló la verdadera identidad del Carmenere, desencadenando un renacimiento vitivinícola sin precedentes en Chile.

El Carmenere encontró aquí un clima y un suelo propicios para su cultivo, lo que permitió que esta variedad expresara todo su potencial. Con el apoyo de enólogos visionarios y bodegas dedicadas, el Carmenere comenzó a florecer en los valles chilenos, ganando reconocimiento por su carácter único y su perfil de sabor distintivo.

A lo largo de los años, el Carmenere ha sido abrazado por enólogos famosos y bodegas de renombre, quienes han contribuido a su crecimiento y reconocimiento global. Figuras como Alvaro Espinoza, enólogo de Viña Antiyal, y Aurelio Montes, fundador de Viña Montes, han sido pioneros en la producción de Carmenere de calidad superior, elevando esta cepa a nuevas alturas de excelencia.

Sin embargo, el camino del Carmenere en Chile no ha estado exento de desafíos y obstáculos. Desde su redescubrimiento, los viticultores han enfrentado dificultades en la gestión de esta variedad, incluyendo su sensibilidad a enfermedades y su maduración tardía. A pesar de estos desafíos, el Carmenere ha demostrado una notable capacidad de adaptación y resiliencia, consolidando su lugar como una de las cepas más apreciadas de Chile.

En la actualidad, el Carmenere, si bien es considerado una de las cepas más emblemáticas de Chile, representa poco menos del 8% de las cepas plantadas en el país, según el catastro vitivinícola del SAG en su edición de 2022 presentado a finales del 2023.



# Algunos Carmenere para brindar



El Carmenere es un vino versátil que complementa una variedad de platos o tablas que fácilmente podemos armar en una rápida ida al supermercado. Te compartimos algunas recomendaciones:

Para aquellos que disfrutan de comidas con un toque picante, platos como el Pollo Tandori, Samosas o Panner Tikka son excelentes opciones. La comida chilena también encuentra su pareja ideal con este vino, ya sea con un Pastel de Choclo, unas Empanadas de pino o un Choripán con Pebre. Además, las carnes a la parrilla, como el Lomo Liso, cortes de cerdo y cordero, resaltan sus notas ahumadas y taninos suaves, creando una experiencia gastronómica memorable. Los quesos no se quedan atrás y con una variedad de maduros o semi maduros puedes armar una experiencia inolvidable.



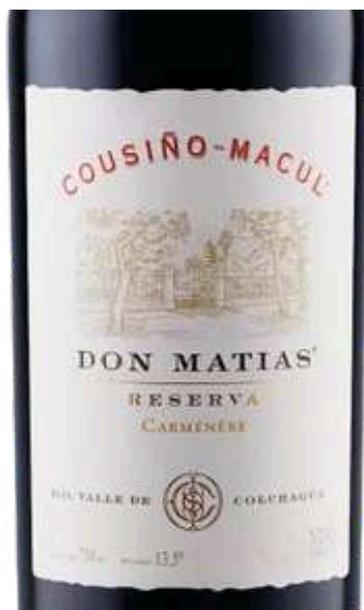
### **Carmenere Gran Reserva 2020, Viña Terranoble**

un vino maduro donde el tostado - o ahumado - está presente. Ideal para quienes ya tiene una relación de amor con la cepa y el vino en general.



### **Pionero Carmenere 2021, Viña Morandé**

este es un buen vino para comenzar a conocer la cepa, accesible en precio ya que lo puedes encontrar por menos de \$5.000



### **Don Matías, Carmenere 2019, Viña Cousiño Macul**

Un vino clásico, que también es muy amable con el bolsillo ya que por menos de \$7.000 nos muestra un Carmenere realizado de forma correcta.



### **Ungrafted Carmenere 2019, Viña De Martino**

De Martino fue una de las primeras viñas en embotellar el Carmenere como tal, por lo que siempre es bueno revisar sus etiquetas y esta en particular es una muy buena opción para conocedores y quienes están partiendo.

# El carmenere puede ser tu comodín perfecto.

@SOPHITINTA  
VINOS LA REINA

**Carménère, Carménère, Carménère... Una cepa que me hace muy feliz y una cepa que le hace muy bien al rubro del vino. No solo por su historia, que hoy celebramos, sino también porque es la opción perfecta para quienes están empezando a explorar el fascinante mundo del vino.**

Esta cepa es como un "comodín". En mi tienda de vinos, a diario escucho a personas que con mucha timidez se acercan para comprar una botella. Quizás es para una ocasión especial, quizás para una cena de negocios, o, quien sabe, quizás para una cita.

Y siempre escucho con mucha ternura cuando alguien me dice: **"Quiero comprar un vino, pero no sé mucho sobre ellos, porque no me gusta tanto el vino; prefiero algo suave, como un Carménère"**. Me encanta entonces que me de la responsabilidad y poder recomendar algo que sea sedoso, frutal y con taninos amigables. Saber que existe esta carta bajo la manga para las personas que aún no se atreven a sumergirse por completo en este maravilloso team: Los que gozamos el vino.

Hay muchos tipos de Carménère: desde los básicos y económicos, perfectos para el día a día, hasta vinos complejos e icónos. Lo importante es que es un "bálsamo" que nos ayuda a convocar a más personas a esta forma de vida: disfrutar el vino.



**Feria del VINO de La Reina**

**18 MAY. | 15 A 22 H**

**CENTRO CULTURAL VICENTE BIANCHI**  
Santa Rita 1153

 **VECINOS/AS DE LA REINA**  
CON TARJETA CIUDAD: \$7.000\*

**ENTRADA GRAL: \$12.000\***

En boletería del Centro Cultural (sin recargo)  
En [www.ecopass.cl](http://www.ecopass.cl) (con recargo)

**\*Incluye copa y 3 degustaciones**

**DEGUSTACIONES, VENTA DE BODEGA Y MÚSICA EN VIVO**

**La Reina** a mi lado de barrio

**TIENDA DE VINOS**  
**La Reina** SALES CLUB

  
@CulturaLaReina

Vinos La Reina está ubicada en Monseñor Edwards  
1393, La Reina.



Hoy quiero recomendar dos Carménère que me han parecido muy interesantes este último tiempo.

El primero es "El Gozador" de Chile Divino, un proyecto liderado por la gran Marcela Chandia. Este vino tiene un nombre juguetón y una etiqueta muy llamativa, con un ángel de grandes alas disfrutando una copa de vino. Sus aromas son vibrantes, con notas de frutos negros muy maduros. En boca es cremoso, sedoso, con taninos amigables. El comodín perfecto.

El otro vino que me llamó mucho la atención es "Alboroto" de Casa Bauzá. Este vino es 100% Carménère, pero tiene una propuesta única: es una mezcla de tres cosechas diferentes de Carménère; 2020, 2021 y 2022, todas del valle del Maipo. No solo es una "choreza", sino que además es sorprendentemente suave y frutal. Tiene una estructura ideal que te invita a disfrutar una copa y otra más, y otra más, y otra más....



# Celebrando los 30 Años del Carmenera en Chile

Conversamos con Angelica Valenzuela, Directora Comercial de Wines of Chile sobre el carmenere y su impacto en el vino chileno hacia el mundo y las actividades relacionadas con este aniversario.



## Rompiendo el corcho (ReC) hablemos de los 30 años del carmenere

Angelica Valenzuela (AV): La historia de Carmenera la hemos contado una y otra vez y es siempre sabrosa e interesante. En la actividad que hace poco realizamos en el restaurante El Toro donde invitamos a Paul Grecco del bar de vinos de Nueva York, Terroir, el carmenere estuvo presente en diferentes etiquetas. Hoy en

día Chile, produce excelentes vinos Carmenera, y los enólogos han dominado su manejo, saben como tratarlo y disminuir por ejemplo sus notas pirazinas - notas herbales que se encuentran en el vino - que pueden afectar.

### ReC: ¿Hay algunas actividades pensadas?

AV: Para conmemorar este hito, se están planeando varias celebraciones. Desde

concursos donde nosotros apoyamos trayendo diferentes jurados hasta actividades dedicadas que cada viña realizará. Puntualmente nosotros desde hace años, hemos estado celebrando el Día del Carmenere, con actividades en Estados Unidos, China y posiblemente Brasil este año.

**ReC: ¿Qué importancia tiene esta cepa?**

AV: El Carmenere se ha convertido en una cepa distintiva que representa lo mejor de Chile. Su crecimiento ha sido notable, especialmente en el segmento de alta gama. Montes y Casa Silva son solo algunas de las viñas que han destacado con sus excelentes exponentes.

Una característica interesante del Carmenere es su capacidad para maridar bien con platos picantes, como experimentamos en una cena en Inglaterra hace unos años nuestros vinos compartieron protagonismo con la comida india, que no es fácil de maridar pero el Carmenere estuvo a la altura. Este año, continuaremos promocionando el Carmenere en mercados

claveS como India, donde también estamos trabajando para reducir las tasas de importación.

**ReC: Chile se ha caracterizado en el mundo por sus vinos con las 3B pero los objetivos de ustedes y de otros viticultores es aumentar el valor de adquisición de productos, ¿ha ayudado que el Carmenere esté presente en vinos de alta gama?**

AV: El Carmenere ha contribuido significativamente a elevar el precio promedio del vino chileno en el mercado internacional. Aunque nuestro objetivo era aumentar el precio promedio a más de US\$60 la caja, la realidad es que aún estamos alrededor de los \$29-\$30 usd. Sin embargo, seguimos comprometidos con la "premiumización" de nuestros vinos, ofreciendo productos de alta calidad por encima de los \$15 la botella al consumidor. Hay que considerar también que aumentaron muchos los extremos. Vimos un crecimiento en las exportaciones en vinos más económicos y en vinos de alto valor, por lo que también tenemos que hacer un trabajo en la gama media donde el carmenere puede fácilmente ser protagonista.



*Los Carmenere de Casa Silva y Viña Montes han sido reconocidos ampliamente de forma internacional en los más prestigiosos concursos*

# LA FLORIDA WINE FEST

25y26  
MAYO

PLAZA CÍVICA MUNICIPALIDAD, LA FLORIDA

ORGANIZAN

Vinos de Chile



AUSPICIA

*Agencia Nacional Promociones*  
**PORVENIR**  
— VALLE DE CASABLANCA —

COLABORAN



ED

PATROCINA

La Florida  
SOMOS MÁS

La Florida  
COFOSEP

PRODUCE

blow up  
PRODUCCIONES



# **ANIAE presenta oficialmente la octava versión de "Carmenère al Mundo"**

# Este evento, se erige como un tributo a la cepa emblemática de Chile

## Un concurso de relevancia internacional

Con una trayectoria de 17 años, "Carmenère al Mundo" es un certamen que busca resaltar la calidad y diversidad de los vinos elaborados con la variedad de uva Carmenère. Organizado por ANIAE, este concurso cuenta con el respaldo de la OIV, máximo organismo técnico y profesional del sector vitivinícola a nivel internacional.

## Convocatoria abierta a productores nacionales e internacionales

Las inscripciones para participar en "Carmenère al Mundo" se abrirán el 1 de junio, invitando a viñas y productores tanto nacionales como internacionales a formar parte de este prestigioso certamen. Se establecen tres categorías de participación: Carmenère Puro, Mezcla Base Carmenère y Mezcla con Carmenère.

## Un proceso de degustación riguroso

La presentación oficial del concurso tuvo lugar en el marco de la Fiesta de la Vendimia del Maipo, donde miembros de ANIAE explicaron en detalle el proceso de cata y selección de los vinos participantes. Se destacó el enfoque riguroso y transparente con el que se lleva a cabo este proceso, asegurando que cada vino sea evaluado con la seriedad y el rigor técnico que merece.

## Destacada presencia femenina en la industria del vino

En esta edición, la ANIAE ha nombrado como Presidenta de Carmenère al Mundo 2024 a Cecilia Torres, reconocida enóloga chilena y pionera en posicionar un vino chileno como "Wine Legend" por la revista Decanter. Su trayectoria y experiencia aportan un valor significativo al concurso.

## Mayor profundidad en la evaluación de los vinos participantes

En esta ocasión, todos los vinos inscritos en el concurso serán degustados dos veces por diferentes comisiones, elevando así el estándar de evaluación y garantizando una mayor objetividad en la selección de los vinos galardonados.





# 2 recomendaciones para todos los gustos

LUCIA AGUAYO | EL BUEN BEBER

**“Es el típico vino que no tienes que pensarlo mucho para abrir, pues sabes que le viene a todo y que a todos les va a gustar”**

El Carmenere es noble. Hablar de esta cepa es como hablar de ese amigo simpático que a todos nos cae bien: es sencillo, quitado de bulla, versátil, simpático, bien recibido en todos lados y por sobre todo encantador.

Combina con casi todas las comidas, en especial las preparaciones típicas chilenas que tienen más enjundia y un poquito de picor. Yo lo he bebido acompañando lentejas, charquicán,

pescado frito, etc. Es el típico vino que no tienes que pensarlo mucho para abrir, pues sabes que le viene a todo y que a todos les va a gustar, sobre todos a los que no soportaban los altos taninos del Cabernet Sauvignon.

Cuando me preguntan por un vino rico para regalar o llevar a un almuerzo/cena, si no conoces bien los gustos del anfitrión, yo siempre recomiendo un buen carmenere, algo de \$5.000 hacia arriba siempre está bien.

Acá mis favoritos:

### **HxSUR Gran Reserva Carmenere 2020**

**Peralillo Wines**

**Valle Aconcagua**

**\$12.000**

Su color rojo rubí intenso y brillante me encantan. Además, se notan las frutas rojas y aroma a cuero y humo que le deja su paso por barrica. Soporta comidas con grasa, cremosas y con queso, y te deja un sabroso gusto final.

### **El Cuento Carmenere 2021**

**Marchigüe**

**\$16.000**

Excelente para comer con quesos maduros, carnes rojas, salsas, sabores agridulces. Posee un color rojo intenso. No tiene paso por barrica, sino que se cría en Ánforas de Cocciopesto por lo que destacan los aromas que la propia fruta tiene: pimienta negra, especias, chocolate y frutas maduras.

Tiene una suave acidez. Se siente un vino con potencia, pero suave en boca y persistente.

**El Buen Beber** es una plataforma online, con 15 años de vida, dedicada a organizar experiencias en torno a la educación en el consumo consciente y responsable de diferentes bebidas alcohólicas (vino, destilados y cerveza) y la gastronomía. Liderada por la Ingeniero Comercial y Traductora Lucía Aguayo. Además de las actividades pagadas que realiza, El Buen Beber es un canal de difusión de diferentes actividades gastronómicas, nuevos productos y lugares.



ROMPIENDO   
EL CORCHO

[WWW.ROMPIENDOELCORCHO.CL](http://WWW.ROMPIENDOELCORCHO.CL)