vinetur

“Argentina ciertamente tiene un exceso de Malbec”, Aurelio Montes

El fundador de Montes Wines y de Kaiken Wines visitó la Argentina para presentar Boulder, el vino super ícono de corte nacido entre rocas gigantes en Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza

viernes 27 de septiembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Aurelio Montes, el visionario que revolucionó el vino chileno

Aurelio Montes Baseden nació en Santiago, Chile y en 1998 junto con tres socios fundó Viña Montes con la visión de elaborar vinos de alta calidad que cambiarían la percepción del vino chileno a nivel mundial. En 2002, extendió su visión más allá de las fronteras y fundó la bodega Kaiken en Mendoza.

Hace dos años comenzaba su proyecto de investigación vitivinícola en Chiloé ¿cómo ha ido avanzando?

Chiloé es una zona tremenda para producir vinos porque es la Patagonia marítima chilena a unos 1300 kilómetros al sur de Santiago. Afortunadamente las plantas han venido desarrollándose y la viticultura anda bien, ya que las plantas se sienten muy contentas y llegan a buen desarrollo todos los años. No hubo registros de heladas porque el viñedo está rodeado de mar. Sin embargo, en el verano falta un poco de temperatura. El clima es fresco, no es frío y hay días que pueden llegar a 25º pero son ratos cortitos y otros días están nublados o llueve. Entonces la suma térmica del verano es complicada. Así y todo estamos con la primera partida de un espumoso embotellado de Chiloé. Lo logré hacer porque llegó a 10º naturalmente y con la segunda fermentación en botella hay un grado o grado y medio adicional y se llegó a los 11,5% que Chile me exige como mínimo para poder tener vino o espumante. Ya lleva un año en botella sobre sus borras y he ido abriendo botellas cada dos o tres meses para ver cómo va la evolución. También lo he probado con críticos internacionales y todo el mundo lo ha elogiado. Es muy fresco, muy alegre, muy del sur, muy patagónico.

¿Qué variedades forman parte del vino?

Como en Chiloé nunca ha habido una viña jugársela toda a una variedad era una locura por eso intentamos trabajar con una serie de variedades. Porque este viñedo es casi una tesis universitaria porque lo que hacemos es un estudio profundo del comportamiento de diferentes variedades y estoy con las tres típicas y clásicas que hay en Chile: Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Chardonnay. Y traje Pinot Grigio de Italia, Gewurztraminer de Alsacia, Albariño de España y un Riesling de Alemania. Al inicio pusimos siete variedades y con el tiempo hemos ido analizando el comportamiento de brotación, cuaja, pinta, cosecha y en definitiva erradiqué el Albariño y el

Gewurztraminer porque no llegaban a la madurez o no producían nada. Así que estoy ampliando el Chardonnay que es el que hemos descubierto que se comporta mejor, porque llega a un mejor grado alcohólico y la planta se desarrolla bien, con bastante carga. Así que el espumoso tiene la mezcla de las cinco uvas porque estamos en una etapa en la que quiero ver cómo se comporta la mezcla. Estamos muy optimistas porque el proyecto ha gustado mucho y hemos aprendido bastante de la viticultura en el sur. Y si esto sigue prosperando vamos a ampliarnos para que tome un tamaño más comercial.

¿Cómo surgió la idea de Boulder?

Cuando compramos un campo en Los Chacayes a 1250 msnm plantamos 40 hectáreas y empezamos a notar que era un campo muy diverso dentro de una unidad que normalmente se piensa que es todo igual. Bueno, no es todo igual. Abiertamente hay rincones distintos unos de otros. Y hay un arroyo seco que en invierno habitualmente no trae agua pero sí trae agua en verano producto de los deshielos y separa en dos la propiedad. De ahí sacamos dos productos que ya están en el mercado hace un par de años: Aventura de Chacayes norte y sur porque es increíble la diferencia geológica de un lugar y de otro.

El lado norte cuando hay crecida se carga por su fisonomía y su topografía con piedras del tamaño de mi puño con mucho carbonato de calcio y en el lado sur las piedras son gigantes, son realmente rocas. Hay un sector en el campo que lo limpiamos todo lo que pudimos, sacamos toneladas de piedras y lo plantamos. Sin embargo hay un sector de poco más de tres hectáreas con rocas del porte de una mesa así que no había maquinaria posible que pudiera sacarlas y dije: aquí la tierra vale muy cara y es una zona privilegiada por el clima y no estoy dispuesto a dejar esto atrás así que de alguna manera vamos a plantarlo. Por eso hicimos una plantación en gobelet donde no hay ningún orden porque no se pudo hacer un lineamiento de parras con alambres así que todo se plantó con la cohabitación de las rocas gigantes. Pusimos tres variedades en 2010 64% de Malbec, 28% Cabernet Franc y 8% Petit Verdot y no sabíamos que iba a pasar con ellas. Como las plantas son muy nobles, no murieron pero les costó mucho desarrollarse porque había una competencia de rocas que quitaba espacio. Y con

dificultad las plantas empezaron a prosperar y empezamos a hacer una cofermentación de las tres variedades que a pesar de que tienen sus períodos de maduración distinta producto de que el Malbec se adaptó mucho mejor, se atrasó un poco la temporada de cosecha óptima y los sectores de Cabernet Franc y Petit Verdot que son bastante más pobres, producían mucho menos y como la planta estaba más estresada maduraba más rápido. De tal manera que las tres variedades estaban madurando juntas. Vimos que tenía un grado de complejidad interesante y en el segundo año mejoramos las condiciones del viñedo. Así que fueron dos o tres añadas de ensayos y dijimos: acá hay algo muy interesante.



El vino es muy especial y concentrado porque la roca le da unas notas un poco flinty y al dejar la cubierta totalmente intocada con las propias hierbas que crecen ahí como tomillo y otras que son bastante aromáticas empezamos a ver que había algo distinto. Así que en el 2021 hicimos nuevamente la cofermentación y le dimos una guarda en barrica de un año con un 60/70% de barrica nueva y el resto de segundo y tercer uso. Y de ahí lo pasamos a fudres de 500 litros para alejarnos de los aromas a madera pero seguir con la crianza. Después lo guardamos por 18 meses para ver cómo se comporta

el vino en la botella. Y después hicimos varias catas a ciegas con los vinos de más alto rango del mercado argentino y trajimos algunos productos de alto rango chileno y se comportó tremendamente bien el vino. Lo llamamos Boulder porque en la traducción del inglés al castellano significa roca grande.

Boulder nació porque encontraron algo distinto, ¿para usted qué tiene que tener un buen vino para ser un buen vino?

Primeramente tiene que haber una historia y en este caso hay una historia centrada en la geología además de haber una visión, porque encontramos rocas y no nos detuvieron, seguimos para adelante. Por eso Boulder es una historia de valentía, de arrojo, de querer ganarle a la adversidad. Y quería que el vino saliera en buenas condiciones después de una batalla muy dura contra el medio ambiente. Pero además de todo eso un buen vino tiene que tener complejidad. El Malbec aporta esa nota generosa de moka, de chocolate negro y un poco de tabaco. El Cabernet Franc da especies y un poco de morrón rojo y el Petit Verdot aporta el hueso o esqueleto, la fuerza, el tanino y el color que es super interesante cuando va como mezclador porque solo es muy agresivo. También hay una floralidad porque hemos permitido que se exprese la cubierta natural con hierbas aromáticas. Con todo eso logrado me siento contento con la tarea bien hecha de tener un buen vino.



Aurelio Montes y la periodista Mariana Gil

Algunos hablan del estancamiento del Malbec argentino en los mercados externos ¿cómo lo observa usted?

Ciertamente todo tiene un ciclo y Argentina ciertamente tiene un exceso de Malbec, de hecho, el 80% de los vinos que exporta la Argentina son Malbec. Y el 20% restante se divide entre todas las otras variedades. Por lo tanto creo que ya pasa a ser un poquito agotador y Argentina tiene como Chile condiciones maravillosas con un clima continental muy distinto al mediterráneo que tenemos nosotros y hay variedades que se comportan fantástico. El mundo y muy probablemente los argentinos no ven con mucha simpatía al Cabernet Sauvignon. Y el Cabernet Sauvignon de Argentina es extraordinario, totalmente distinto al chileno que tiene un carácter mucho más de zona fría costera. El de Argentina es mucho más continental, más redondo, no tiene esa piracina o esa cosa mentolada típica del chileno. Es un Cabernet muy redondo, muy grato, por lo tanto yo creo que el Cabernet Sauvignon es una variedad que debería andar mejor de lo que anda. Y de las cosas novedosas, no sólo en Argentina, está todo el mundo mirando al Cabernet Franc. Es una variedad que tiene el mérito que se llama

Cabernet y se comporta muy bien en la Argentina.

Si hablamos de blancos creo que en Argentina el Semillón tiene una gran oportunidad. En Chile estoy por sacar un Albariño de Zapallar que está a 150 kilómetros al norte de Santiago, más hacia la costa. Y creo que en zonas frescas y de altura podría andar muy bien en la Argentina también. Entonces hay variedades que se pueden adaptar tremendamente bien en la Argentina por lo tanto hay que empezar a mostrar estas variaciones para ganar respetabiliad así la gente mira a la Argentina con ojos de mayor innovación.

¿Cómo observa actualmente el mercado de vino a ambos lados de la Cordillera de los Andes?

Todo es muy desafiante en este momento porque se ha juntado una crisis económica mundial con una peste como el Covid que afectó mucho. Últimamente se dice -porque no hay estadísticas oficales- que hay una pequeña baja en el consumo de vino. Yo creo que eso es un poco producto de la crisis pero tengo confianza que esto se debería recuperar. Igualmente creo que todos los productos tienen ciclos y creo que la industria del vino se va a tener que adaptar a un pequeño cambio porque no se puede pretender seguir vendiendo lo que se estaba vendiendo hace 5 o 10 años atrás. Es un sueño que probablemente no se vuelva a repetir. También hay que entender que las personas cuando ya tienen edad de tomar alcohol hasta que son adultos mayores tienen cambios muy grandes en sus hábitos. Y la gente joven hoy día no está tomando vino, es una generación que se educó con la Coca Cola y con las bebidas fantasía. Su siguiente paso ha sido la cerveza y algunos cócteles dulces bien fáciles de tomar. Pero a medida que las personas van creciendo sus hábitos y sus gustos también van cambiando. Y a partir de los 35/40 ya te cansó la Coca Cola y el cóctel y se empieza a apreciar la magia del vino. Porque el vino tiene una magia que no la tiene ni la Coca Cola ni los cócteles. Así que probablemente el mundo del vino quede más restringido en volumen y las empresas tengamos que adaptarnos a eso pero el vino va estar toda la vida. Es bíblico, ha estado desde Noé en adelante y es una bebida maravillosa que acompaña mucho la gastronomía, cosa que las demás bebidas no lo hacen. Y además tiene la magia de ser un producto que cambia todos los años.

Justamente al ser un producto mágico que cambia todos los años, si tuviera que recomendar algunas añadas para guardar vinos ¿cuáles elegiría?

En Chile el 2013, 2017, 2019 y 2021 han sido años muy buenos. En Argentina creo que no es tan distinto. Se dan un poco las mismas añadas porque tenemos un clima que nos acompaña bastante bien a ambos lados. En 2021 en Argentina, que es justamente el año del lanzamiento del Boulder, es un año muy, muy bueno. El 2019 y el 2015 estuvieron bien. Así que de esas añadas me atrevo a decir que podemos guardar vinos. Y en términos de guarda siempre digo que para ir a lo seguro 15 años es una buena cuota de guarda. Después de los 15 años el vino sigue evolucionando pero ya empiezas a encontrarte con sorpresas ingratas o otras muy gratas. Pero hasta los 15 años de edad tanto en Chile como en Argentina normalmente siempre hay una sorpresa grata y después de eso es realmente una ruleta.

Volviendo a las tendencias y cambios en el consumo ¿cómo observa el auge de los vinos blancos?

Es una realidad que hay un interés un poco mayor por los vinos blancos. En ambos lados de la Cordillera hay una demanda creciente de blancos y no hay una proveeduría de igual volumen. Porque en Chile nos volvimos locos con los Cabernet y en la Argentina con el Malbec y nos concentramos en eso y olvidamos un poco a los blancos. Y hoy día diría que hay una escasez moderada de blancos. En Chile lo que estamos haciendo con resultados muy interesantes son los Sauvignon Blanc tipo neozelandés que en la costa chilena se dan muy bien. Hemos ido a algo más moderado, más europeo, no tan potente. De hecho hemos guardado algunas añadas de Sauvignon Blanc que se han comportado tremendamente bien. Claro que la guarda cambia totalmente el perfil del vino porque esa cosa frutal que te hace rebotar de la silla ya no está pero aparecen cosas secundarias muy gratas de mucha elegancia. Por lo tanto un Sauvignon Blanc de guarda es una alternativa interesante. Un Chardonnay siempre lo va a ser. Y en Argentina creo que se empezó a abrir un pequeño nicho de algo que existió y después se arrancó todo que es el Semillón. Antes se lo mezclaba mucho con Sauvignon Blanc al estilo de Burdeos y se dieron cuenta que el Sauvignon perdía

mucho con la neutralidad del Semillón pero esa neutralidad tiene un valor porque aporta elegancia y una boca muy generosa. Y el Albariño es una apuesta interesante, de hecho nosotros en Chile hemos logrado una calidad tremenda.



¿Qué lo sedujo del vino hace 30 años para empezar a trabajar en la industria?

Mi caso es un poco particular porque cuando yo empecé Viña Montes en Chile después de estar 15 años trabajando en el mundo del vino como enólogo de una compañía ya me había tocado recorrer el mundo y aprender lo que el mundo estaba requiriendo. Y en ese momento Chile no tenía una vocación de calidad y le tenía mucho miedo a competirle a países como Francia, Italia, España o incluso Napa Valley. Había una suerte de complejo en el empresariado y no se atrevían a ir más allá. Y nosotros vimos que había un nicho para vinos finos y lo exploramos. Aprovechamos que el consumidor quería un buen vino a un buen precio. Y unos 10 años después pasó lo mismo en Argentina allá por 1995. Honestamente lo que me pasó a mi es que yo vi la ola venir y me subí al tabla y surfee la ola cuando nadie la vio y desde un comienzo llegué a la

playa. Y después muchos levantaron la cabeza y se metieron a surfear la ola.

¿Hoy en día que te sigue enamorando del mundo del vino?

Hoy en día nosotros ya estamos con un mercado bastante consolidado y me llena de satisfacción que se nos considere y respete como una marca de mucho valor. Estamos en unos 100 países de todo el mundo y exportamos el 95% de nuestra producción. Con todo eso siento una tarea lograda y eso me seduce a mirar hacia atrás y decir wow qué camino recorrimos. Con mucho éxito y también con muchas dificultades. Pero lo logramos. Y hoy me seduce seguir en este mundo porque el vino es algo mágico, no es una bebida que se reproduce idénticamente igual. Y me seduce mucho la innovación porque es muy entretenida aunque también es muy riesgosa porque te equivocas mucho pero también hay algunos aciertos. Y el challenge del clima, de la añada me mantiene muy abierto, muy alerta, con el vino no nos podemos dormir nunca.

¿Qué desafíos se vienen para adelante?

Seguir manteniendo al vino como un producto noble. También creo que tenemos que seguir innovando tanto en Chile como en Argentina y en todas partes para darle diversidad al consumidor de vinos. Hay que trabajar para lograr vinos de calidad con diversidad.