



CHILE



CHILE

En tiempos de la conquista de América, los galeones de madera española o portuguesa transportaron al mundo recién descubierto numerosos barriles de vino, sobre todo para la celebración de la misa. Pero, como el vino no tardó mucho en escasear, los misioneros se vieron en la perentoria necesidad de producir ellos mismos el vino que necesitaban para el culto.



Eso fue, según la opinión más extendida, el origen del cultivo de la vid en el Nuevo Mundo. Por lo tanto, aunque existan documentos históricos que señalan a la vid como indígena de Norteamérica, lo cierto es que sólo a partir de mediados del siglo XVI, tras la colonización de México por los españoles, se extendió su cultivo por lo que hoy llamamos América Latina.

Dos épocas marcaron la viticultura chilena. La primera, durante la colonización española, cuando los misioneros Francisco de Carabantes y Bartolomé de Terrazos aportaron variedades típicas de entonces. La segunda hacia 1820 cuando Silvestre Ochagavía, auténtico padre de la viticultura chilena, importó vides europeas junto a otros muchos emigrantes italianos, franceses y alemanes.

Chile posee todas las condiciones de tierra y clima ideales para el cultivo de la vid, y las viñas que produce están tremendamente marcadas por las características varietales. Si un día queremos comprobar en un vino todas las características de una variedad en plenitud, ese día sin lugar a dudas deberemos beber un vino chileno.

El viñedo chileno es el único en el mundo que en su totalidad está plantado sin injertar, ya que las barreras naturales y las condiciones climáticas impidieron el desarrollo de la filoxera.

En Chile existen cinco regiones vitivinícolas situadas principalmente en un radio de 500 km norte-sur de Santiago. En el norte, los valles de Copiapó y Huasco conforman la región de Atacama, zona muy nueva y aún poco desarrollada.

Más al sur está la región conformada por el Valle del Elqui, el Valle de Limari y Valle de Choapa, que tienen larga tradición en el cultivo de uvas pisqueras y brandy chileno pero que han incrementado notoriamente su superficie plantada destinada a viñedos.

Luego en la zona central se encuentran los Valles de Aconcagua y Casablanca, con un impresionante desarrollo, sobre todo en las variedades para vino blanco.

La región del Valle Central que comprende el Valle del Maipo, Rapel, Curicó y Maule reúne más del 60% de la superficie total plantada en Chile. Esta zona se caracteriza por su clima mediterráneo. En general, las temperaturas fluctúan hasta 15°C entre la noche y el día. Gracias a este fenómeno se producen vinos de primerísima clase que proceden de viñedos como Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot para los tintos, así como Semillon, Sauvignon Blanc y Chardonnay en el caso de los blancos.

La última y más al sur de las regiones que encontramos está conformada por los Valles de Itata y Bio-Bio, cuya producción está principalmente constituida por vinos como Malbec, Semillon y Riesling.

Los vinos chilenos gozan hoy de un gran prestigio en los mercados mundiales, hasta el punto de que grandes productores del viejo continente se han acercado hasta aquí para aportar sus conocimientos, su inversión y su tecnología a esta auténtica tierra de promisión para el cultivo de la vid.



Los resultados están a la vista y al alcance de todos cuantos quieran comprobar la extraordinaria bondad de estos caldos.

MONDOVINOS le recomienda:

* Espiritu de Chile (Valle Central)



* Bodegas Veramonte (Valle de Casablanca)

