

# GOOD TO KNOW

www.errazuriz.com

Año 4, N° 18, mayo 2005

Nuevo "ensamblaje del enólogo"

## Errázuriz presenta "The Blend" Edición Limitada

### Reseña

A Francisco Baettig, enólogo jefe de Viña Errázuriz, se le dio carta blanca para elaborar "The Blend", un vino que utiliza las diferentes variedades cultivadas en nuestros viñedos del Valle de Aconcagua. Francisco considera que las mezclas tienen el gran potencial de lograr vinos más complejos gracias a la combinación de diferentes caracteres y sabores. No existen cepas específicas que se utilizaron en la elaboración del vino en cada cosecha. Las variedades y proporciones podrán variar en cada mezcla año tras año, dependiendo de las condiciones de la vendimia.

### Terroir

"The Blend" proviene de diferentes sectores de nuestro viñedo insignia Don Maximiano, a 60 kilómetros del océano y a 530 metros sobre el nivel del mar (latitud de 32° 45') sobre la rivera sur del río Aconcagua con clima seco y abundante sol.

Los suelos son de origen coluvial y están conformados por granito antiguo y erosionado. Existen cuatro tipos de suelos en el predio Don Maximiano. En el área más empinada de la pendiente Don Maximiano (22° a 45°), éstos se componen de granito erosionado de poca profundidad de muy bajo a bajo vigor. Dichos suelos son apropiados para el cultivo de Cabernet Sauvignon, vinos que tienden a generar taninos potentes. Bajo la pendiente Don

Apelación	: Valle de Aconcagua
Viñedo	: Don Maximiano
Composición	: 65% Cabernet Sauvignon 10% Sangiovese 20% Shiraz 5% Carmenère
Alcohol	: 14,5% by vol.
pH	: 3,67
Acidez Total	: 3,31 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	: 2,5 g/l



Maximiano, en el abanico coluvial, en laderas de hasta 20°, el perfil del suelo es de limo arenoso de poca profundidad y se encuentra en la cima de un estrato rocoso. Estos cuarteles están plantados con Cabernet Sauvignon, Carmenère y Merlot, los cuales se caracterizan por sus taninos elegantes y de larga vida. Tanto al pie de la ladera Don Maximiano como del cono coluvial existe una capa de limo de unos 45 a 90 centímetros de profundidad sobre un subsuelo rocoso. El vigor de estos suelos va de medio a alto. Este cuartel está completamente plantado con Cabernet Sauvignon. Además, en la base del cono coluvial existe una capa de limo arcilloso, con un muy alto contenido de piedras que va entre un 25% y 40%. La presencia de piedras provoca una baja retención de agua y un excelente drenaje, lo que contribuye a tener un bajo vigor. Este cuartel está plantado con Cabernet Sauvignon y Shiraz. El Sangiovese seleccionado proviene del predio Las Vertientes, una propiedad de 850 hectáreas situada a 42 kilómetros de la costa del Océano Pacífico. La variedad fue plantada en un antiguo lecho rocoso del río, a lo largo del arroyo principal que cruza el predio, el cual ha dado vida a vinos de gran concentración y carácter.

### La Vinificación

Cada una de las cuatro variedades usadas fue cuidadosamente cosechada a mano en su mejor momento, entre comienzos de abril, —en el caso del Sangiovese— y mediados de mayo —en el caso del Carmenère— en bandejas de 14 kilos. Las uvas fueron luego seleccionadas por un grupo de trabajadores entrenados para sacar todas las hojas, racimos defectuosos y cualquier tipo de material no deseado dejando solamente los mejores racimos para la fermentación o proceso de vinificación. Después de la primera selección, los racimos pasan por la despalladora y luego las bayas pasan por una segunda mesa de selección donde otro equipo, de trabajadores, seleccionan cada grano asegurando así que solamente la mejor fruta entre en los estanques. Este proceso maximiza la calidad al eliminar escobajos y hojas indeseadas que entregan caracteres verdes, y racimos que no hayan madurado lo suficiente, que estén verdes o tengan hongos. Todos los lotes fueron vinificados separadamente entre 26° y 30° Celsius y recibieron cuatro remontajes diarios con un período total de maceración de veinte a treinta días. Los vinos resultantes fueron envejecidos en forma separada y aproximadamente dos tercios de la mezcla final fue envejecida en barricas de roble, la mayor parte francesas, por diez a catorce meses dependiendo de la variedad. Algunos de los lotes fueron fermentados en forma natural.

Francisco Baettig  
presenta su nuevo vino

# "The Blend representa lo que quiero lograr con las uvas del Valle de Aconcagua"



## ¿Cuál fue la idea detrás de "The Blend"?

Mi idea es crear un vino complejo, cada año diferente al anterior. Pretendo elaborar un vino que refleje el potencial de nuestro terroir y, al mismo tiempo que sea diferente a los clásicos vinos de Chile. Al incluir variedades no tradicionales de uvas, tales como Sangiovese y Shiraz, ambas cepas introducidas en Chile por Viña Errázuriz a comienzos de los años '90 y, en un futuro eventualmente las variedades Mourvedre y Viognier, etc... quiero demostrar que Chile puede

elaborar vinos complejos y atractivos. Vinos que sean entretenidos, de alta calidad e idealmente que incorporen variedades tradicionales como el Cabernet Sauvignon y Carmenère. Quiero elaborar un vino cuyo conjunto sea más que la suma de sus partes.

## ¿Por qué seleccionó las cuatro variedades que están presente en este vino ?

Cada variedad de uva aporta algo diferente. Las cepas Shiraz y Carmenère adicionan color y volumen con taninos redondos y dulces, y un dejo especiado

en nariz. La variedad Cabernet Sauvignon contribuye con estructura, taninos y potencia. El Sangiovese brinda taninos, estructura, aromas florales y notas a frutas rojas.

## ¿Qué comida recomendaría para acompañar al vino "The Blend"?

Chuletas de cerdo acompañadas de vegetales de la estación y una salsa adecuada que combine bien.

## Comentarios del Enólogo

El año 2003 es la primera vendimia de este aromático, floral y frutoso vino nuevo. El vino se caracteriza por sabores a bayas maduras y guindas respaldados por taninos bien integrados provenientes de su paso por barricas de roble francés y americano. Es un vino muy estructurado y perfectamente equilibrado, pleno en el paladar con taninos persistentes pero flexibles, que termina con un agradable toque a especias. El potencial de envejecimiento es de ocho a diez años dependiendo de las condiciones de guarda a que esté sometido.

## RECETA

4 Porciones

**Chuletas de cerdo braseadas en su propio jugo, quínoa (o arroz marrón), flan de espinacas y puerros baby.**

### INGREDIENTES Y PREPARACION:

#### Para las chuletas marinadas:

- 4 chuletas gruesas de lomo de cerdo
- 2 cucharadas de romero picado
- 2 cucharadas de tomillo picado
- 1 cucharada de salvia picada
- Pimienta negra fresca molida
- 50 ml de aceite de oliva
- 200 ml de "The Blend"
- 100 ml de caldo de verduras o salsa demi-glacé preparada
- Mezclar el aceite de oliva con el romero, el tomillo, la salvia y la pimienta. Verter sobre la carne y dejar marinar.

#### Flan de espinacas

- 200 grs. de espinacas frescas
- 330 ml de crema fresca
- 5 huevos -3 enteros y 2 yemas-
- Sal y pimienta
- Enmantecillar cuatro fuentes individuales y calentar al horno a 180°C.
- Quitar el tallo a las espinacas, blanquearlas en agua hirviendo y escurrir.

• Picar las espinacas en un procesador de alimentos, agregar la crema, los huevos y salpimentar. Verter esta mezcla en las fuentes previamente enmantecilladas. Poner las fuentes individuales en una bandeja de horno y agregar agua tibia hasta la mitad de los costados de las fuentes.

• Llevar al horno por 40 minutos.

• Mientras se cocina el flan de espinacas, remover las chuletas de cerdo del marinado. Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y sellar las chuletas 1 minuto por lado asegurándose de que éstas queden bien doradas. Verter el vino en la sartén y reducir ligeramente. Agregar el caldo o la salsa demi-glacé y cocinar las chuletas por 20 minutos.

#### Puerros baby

• 8 puerros baby, limpios y recortados.

• 50 grs de mantequilla

• Saltear los puerros baby delicadamente en la mantequilla hasta suavizarlos. Tapar para mantener el calor. Reservar.

#### Quínoa o arroz marrón

• 150grs de quínoa o arroz marrón

• Cocinar según las instrucciones del paquete. Generalmente se deberá cocinar entre 15 y 20 minutos. Escurrir bien y agregar una pizca de sal y pimienta.



#### Montaje

• 4 platos tibios

• Colocar una cucharada grande de quínoa (o arroz marrón) en el centro de cada plato tibio. Sacar el flan de espinacas de las fuentes y ponerlo sobre el arroz. Colocar una chuleta sobre la espinaca y luego poner 2 puerros baby sobre cada chuleta.

• Para finalizar, verter la salsa de vino sobre las chuletas asegurándose de haber mezclado todas las hierbas y jugo del sartén.