

JAMES SUCKLING:

“A veces los productores chilenos escuchan demasiado al departamento de marketing”



Es uno de los críticos más influyentes del mundo y en el último tiempo ha puesto su mirada en los vinos chilenos. Celebra que hayamos diversificado nuestros valles, que produzcamos vinos más equilibrados y también más jugados que antes. ¿Qué nos falta? Confianza, asegura.

POR: **Cristóbal Fredes**

La impresionante cantidad de botellas que rodean a James Suckling (56) esa tarde en el hotel The Aubrey de Santiago son para este crítico de vinos parte de su hábitat natural (tan familiar como el interior de un avión: “Volando hacia alguna parte”, dice su estado en Twitter). Con más de 30 años escribiendo sobre el tema, buena parte de ellos como editor de *The Wine Spectator*, la más célebre de las revistas de vinos, este oriundo de California y domiciliado en Hong Kong es considerado uno de los críticos más importantes del rubro, parte de un selecto grupo de reseñistas cuyas opiniones y puntajes pueden hacer que determinadas etiquetas suban de precio o estén o no disponibles en los mejores restaurantes del mundo (sus textos se leen hoy en *James Suckling*.com y en revistas de lujo como *Tatler*).

Suckling vino a Chile a catar cerca de 600 vinos locales —en una semana!—, conocer enólogos y visitar viñas. Algo similar

a lo que había hecho el 2014, cuando celebró el presente de la producción local y dijo que el vino en Chile era protagonista de una revolución.

¿Qué diferencias ves en nuestros vinos respecto a 10, 15 años atrás?

Creo que antes se hacían buenos vinos pero sin carácter. Hoy Chile hace vinos con mucho más carácter. Vinos que cuando los bebes puedes decir: esto es Casablanca, esto es Maipo, esto es Biobío. Y eso es superimportante porque en todas las partes del mundo donde se hacen grandes vinos sucede lo mismo. Así es en Francia, Italia, España. Además, hoy están haciendo vinos con mucho balance y armonía, muy bebibles. Eso es positivo porque la tendencia en el mundo es evitar los vinos muy alcohólicos, con demasiado sabor a madera y a fruta dulce como mermelada.

En tu sitio subrayas que Chile es mucho más que cabernet sauvignon y carmenere.

Sí, me gusta mucho el pinot noir de Chile. Creo es una variedad difícil de hacer en el mun-

do. Está Borgoña, un poco Nueva Zelanda, California, Australia. Pero acá están haciendo pinot noir con la misma complejidad y armonía y gusto de los grandes pinot noir de Francia. Veo un futuro muy prometedor para Chile con el pinot noir. También destaco que exista un movimiento muy *cool* de productores cerca de Concepción, que tienen parras viejas y quieren mantener la historia y tradiciones de campesinos.

Uvas como país o cinsault hasta hace poco eran variedades usadas exclusivamente para vino a granel y popular. ¿Qué te parecen los vinos que están dando?

Me encantan. Después de 34 años en esto, me gusta repensar los vinos. Y si hay un vino de cepa país, sin sulfuroso y está bueno, digo ¡guau!, nunca pensé que podía existir un vino interesante como ese. Probé uno fermentado con maceración carbónica y estaba muy bueno. ¡Quiero beber la botella entera!

De todas formas, los mejores puntajes (96, 97, 98) se los das a los tradicionales tintos de Chile.

Sí, cómo no. Conozco muy bien Seña, Purple Angel, Don Melchor, Almaviva... Son grandes vinos e íconos de Chile en el mundo. Pero ahora el mundo debe saber que hay muchas otras cosas, no sólo vinos íconos o buenos vinos baratos. Actualmente hay mucho en el medio.

Has dicho que Chile ofrece vinos que podrían costar perfectamente el triple.

Para los consumidores del mundo es un muy buen momento para comprar vinos chilenos, porque obtienes gran calidad por 20, 25 dólares. Como yo no tomo en cuenta el precio al catar el vino, le puedo dar 93 puntos a un vino chileno que después sé que cuesta 20 dólares. Esa es la locura de Chile. En California un vino de ese puntaje cuesta 80 dólares.

¿Podrá algún vino chileno llegar a los 100 puntos? Le diste esa nota a un vino argentino.

Creo que sí, fácilmente. Ahora están muy cerca de 100. Pero está el problema que a veces los productores chilenos no tienen confianza, no creen en ellos mismos, tienen miedo. Piensan

“Ah, no, si hago esto no lo puedo vender”. Escuchan demasiado al departamento de *marketing*. Ahora es el momento de tener confianza porque tienen todas las condiciones aquí.

Dices que los vinos son como las personas, ¿por qué?

Los grandes vinos no son algo sólo para beber, son algo superemocional. Es como cuando te encuentras con una gran persona, como una mujer que es atractiva, que te gusta como habla, que es perfecta. Hay una cosa química.

¿Te ha llamado la atención algo de gastronomía chilena?

Sí, fui a una comida en un restaurante mezcla de comida indígena con chilena, supercool...

¿Peumayén?

Sí, ese. Es un poco como lo que hace el Noma, el mejor restaurante del mundo, en Dinamarca. Ingredientes superpuros, de la zona, de la montaña... Superinteresante. Chile debería hablar más de esta comida. Y los vinos chilenos van muy bien con eso. Aunque van bien con todo. Esa es la fuerza del vino chileno, que va bien con todas las comidas. ●