





GOURMAND N° 69
(STGO.) ene. 2003
p. 54

669317

Descorchados 2003

La Guía de Patricio Tapia

A pesar de su juventud, **Patricio Tapia** se ha convertido en los últimos años en un verdadero garú del vino chileno. Con estudios de enología y degustación en la Universidad de Burdeos, este infatigable periodista es editor del sitio *planetavino.cl*, colaborador de diversas revistas extranjeras y autor de dos libros ("Vinos chilenos de mano larga" y "Los vinos de Coihuehue"). Desde junio del año pasado reside en Nueva York, desempeñándose como coordinador del departamento de degustación de la revista *Wine & Spirits* que edita famoso crítico de vinos Joshua Greene.

A diferencia de la Guía de Vinos de Chile, el *Descorchados* de Patricio Tapia (Ediciones Planetavino S.A.) es una publicación enteramente personal. A pesar de que el autor invita a amigos a casa y a compartir las agotadoras sesiones de análisis a las que se somete anualmente para sacar la guía adelante, este examen del vino chileno sólo refleja sus opiniones, gustos y lo que él entiende por calidad. Es un trabajo que lo alucina y lo estresa cada mes de octubre desde hace cinco años y que se ha convertido, según sus palabras, "en una suerte de rito".

La versión 2003 de *Descorchados*—producida por Mariana Martínez y editada por Luis López-Aliaga—mantiene los grandes cambios experimentados en la anterior, entre ellos, la presentación de los vinos por bocetos y no por cepos. En sus páginas iniciales incluye una sucinta historia del vino chileno y una descripción de los valles vitícolas y vinícolas clásicos de país.

Cada uno de los casi 800 productos examinados recibió una calificación entre 1 y 5 estrellas, y también, una nota dentro de una escala que llega a los 100 puntos. Todos van acompañados de comentarios de cata, precios de referencia y recomendaciones de guarda. Un signo S señala cuando un vino tiene una excelente relación precio/calidad.

Para facilitar las búsquedas del lector, la Guía incluye listados de los vinos que obtuvieron las más altas calificaciones y, también, de los mejores tintos y blancos que se comercializan bajo los \$3.000. A continuación, detallamos los primeros cinco de cada categoría:

Los mejores tintos: Almaviva, Almaviva 2000 (Maipo); Carmen, Carmen Gold Reserve Cabernet Sauvignon 1999 (Maipo); Concha y Toro, Don Melchor 1999 (Maipo); Quebrada de Marul, Dormitos Auren 1999 (Maipo); Los Vascos, Le Dux 1999 (Coihuehue).

Los mejores tintos bajo \$3.000: Bisquerra, La Joya Syrah 2002 (Coihuehue); Casablanca, Cabernet Sauvignon 2001 (Maipo); Bisquerra, Casa La Joya Carménere 2002 (Coihuehue); Casa Silva, Dedita Donatunga Cabernet Sauvignon 2001 (Coihuehue); Torreón de Paredes, Reserve Merlot 2001 (Itaguaí).

Los mejores blancos: Morandé, Golden Harvest Sauvignon Blanc 2000 (Casablanca); Aquitania, SoldeSol Chardonnay 2001 (Itaguaí); Casa Lapostolle, Cuvée Alexandre Chardonnay 2001 (Coihuehue); Concha y Toro, Trío Sauvignon Blanc 2002 (Casablanca); Concha y Toro, Accelia Chardonnay 2001 (Casablanca).

Los mejores blancos bajo \$3.000: Carmen, Chardonnay 2002 (Casablanca); Casablanca, Chardonnay 2002 (Casablanca); Anakena, Sauvignon Blanc 2002 (Itaguaí); Montes, Sauvignon Blanc Reserve 2002 (Casablanca); Torreón de Paredes, Sauvignon Blanc Reserve 2001 (Itaguaí).

Descorchados 2003. [artículo]

FECHA DE PUBLICACIÓN

2003

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Descorchados 2003. [artículo]. il.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile