



BEBER

Alai y L'Entremetteuse, la casa donde la sidra convive con el vino

Producen poco con lo creen es lo mejor del valle, buscando potenciar el territorio y construir un presente que pueda tener un largo plazo. Laurence Real y Pablo Bastías, nos cuentan lo que consideran es el gran dilema de la libertad en el mundo del vino chileno.



Mariana Martínez | 26/02/2024

Los últimos que visitaron este rincón del **valle de Colchagua** venían desde Nueva York. ¿Cómo llegan hasta la mitad de la nada, si **no hay señalética en el camino**? Ni en el cruce que te introduce al camino de tierra, ni ante los parrones que esconden la casona. Tampoco en el camino que conduce a la pequeña bodega de vinificación y la sala de ventas. **Laurence Real** y **Pablo Bastías** sí saben. Vivieron lo mismo cuando visitaron pequeñas sidrerías en los *Finger Lakes*, al norte de Nueva York.



Laurence Real.

Era 2017 y ya habían elaborado la primera y **única sidra de la Región de O'Higgins**, en el valle de Colchagua donde tienen su casa. "Las primeras sidras, del 2013, las hacíamos como si fueran vino, pero no es así como se hacen", cuenta **Laurence** con su marcado acento francés. En aquel viaje recorrieron restaurantes, un festival de sidras con degustaciones profesionales y tenían datos muy precisos más allá de las sidrerías famosas, que les permitieron descubrir un mundo en el que **cohabitaban la sidra y el vino**. "Ibas a un lago y había bodegas de vino con sidras en su sala de ventas; luego ibas al otro lado del lago a una sidrería y era a la inversa", cuenta Pablo, el chileno. También les volaron la cabeza **las etiquetas de las botellas**. Ahí se dieron cuenta, reconocen, que lo que entonces hacían a nivel gráfico en Chile era muy aburrido.



Entonces, te vas a otro producto. Porque nosotros **no teníamos acá el grial de la manzana** -eran las manzanas del papá de Pablo, que producía para consumo fresco- pero teníamos cómo ponerlas en valor. Así partimos haciendo los **primeros cocteles de fruta** y con la necesidad de hacer los **vinos con menor intervención en bodega**". También llegaron a destilar los descartes de sus vinos y los utilizan en su batería de productos.

Entre sidras y vinos

El gran clic sucedió cuando Laurence había dejado su cargo de gerente general de Las Niñas (viña de dueños franceses en el valle de Colchagua), y se ve reflejado en el mesón de cualquier feria que visitan. Pueden estar allí con **Alai**, su primera sidra con manzanas de Colchagua, que da nombre a la casa; **Lagrimilla**, con manzanas de Chiloé (elaborada allá este año); **Cahuín**, su coctel de frutas; **Lo que sea**, que mezcla uvas y manzanas; **Pom'OH!**, un aperitivo con jugo de manzana y sidra destilada, o **Mukür**, mosto de vino tinto cortado con vino destilado y guardado cinco años en barricas...



Entre los dos, desarrollan la idea de sus propias etiquetas.

Entre sus vinos secos, elaborados bajo la marca L'Entremetteuse encontramos **Four Skins**, su naranjo nacido cuatro cepas blancas fermentadas con las pieles, dedicada cada año a una banda de rock, **Rouge Gorge**, **Entrez dans la ronde**, hecho con descubrimientos del valle, y el grande y serio de la casa, **E**, una mezcla de cepas tintas que varía según añada y esconde un gran detalle en la cápsula: el nombre de los **50 primeros amigos franceses** que les dijeron sí, vamos a comprar los vinos que hagan: los mismos, -con algunas bajas , "ya no están entre nosotros"- que les siguen comprando a través de un club de amigos.

Laurence y Pablo suelen crear **la idea de sus etiquetas**, que luego interpretan diferentes diseñadores o artistas plásticos, como la del Mono Lira para su País.

Siempre a pequeña escala

tenen un grupo de apoyo para comenzar. Desde entonces, en 1999 está en la búsqueda de **viñedos únicos dentro del valle de Colchagua** y poder embotellarlos en el mismo origen.



Laurence Real y Pablo Bastías.

Mientras probamos su complejo blanco fermentado en ánforas, el **Viognier Rouge Gorge**, me dice: “Te quiero mostrar lo espectacular que pueden ser los **vinos blancos de Colchagua**. Para mí son el futuro de las marssane, roussanne, viognier y grenache blanc. Acá están en **un paraíso por el clima**. Son uvas que dan vinos con cuerpo, obviamente que resisten al calor. Ahí (señala hacia la costa) tenemos la influencia de este viento que empieza temprano, como el mismo canal del río *Rhone*; acá llega el frío del Pacífico a 25 kilómetros”

Me confiesa que en el viñedo son **cepas más complicadas de manejar** porque producen muchísimo. “Si hay que botar la mitad, el productor bota la mitad. Y sí, **pagamos carísimo**, y es porque pagamos el precio que el productor nos pide. Entonces, con esa calidad de uvas tú **puedes hacer algo entretenido**. El problema es que el costo final es alto”.



Cosecha de manzanas en Chiloé.

Costo alto también es el de sus pet nat (espumantes naturales), insiste. “Nosotros los hacemos desde hace muchos años, y ahora todo el mundo está haciendo, pero no con el mismo trabajo. Nosotros llenamos las botellas a mano y no filtramos, sino que **decantamos por un año en la botella con sus lías**, y luego hacemos degüelle. Algunos no hacen ni lo uno ni lo otro, y están filtrando. Ninguno es mejor que el otro, pero no tiene el mismo valor económico, porque no hay el mismo trabajo. Entonces, cuando **no tienes un mercado maduro**, que no sabe lo que toma, no está dispuesto a pagar y eso pasa en Chile”. Por eso, explican, **sus mercados importantes, más allá de las ferias, no están en casa**. Por eso llegan a verlos, por ejemplo, desde Nueva York.

Añadir información

Para Laurence la solución al precio está en **añadir información** en las etiquetas. Si una D.O. europea implica el **embotellado en origen** en Chile no es parte de la norma. “El embotellado en origen te permite defender lo local, porque tú das trabajo a la gente acá. Obviamente eso también **va a ser más costoso...** Tampoco es irnos al extremo de Francia, donde hay demasiadas reglas y se van al otro lado. En Chile tienes libertad total y es genial por un lado, pero te das cuenta que al final no puedes construir nada, porque **es súper difícil sobrevivir**, porque siempre hay algo nuevo y uno también tiene que mostrar algo nuevo. Lo que quiero mostrarte es que **soy capaz de hacer todos los años algo consistente**, que será de calidad durante diez años, que se puede guardar... Los que vivimos acá sabemos que además **en Colchagua se puede hacer casi de todo**. Hay un mapeo feroz y súper entretenido”.



La pequeña bodega de Laurence y Pablo.

“Nosotros”, continúa, “buscamos **darle valor a este territorio** y especializarlo un poco, pero es súper difícil porque como ya dije hay libertad... Nos llenan de información sobre los viñedos de cepa país de cien años en el Itata y aquí en Colchagua arrancan como locos. Si seguimos así, tampoco habrá carmenère de cien años. **Si tú quieres tener un pasado, tienes que preservar el presente.** Hoy solo nos quedan 20 hectáreas de país en Colchagua, ¿por qué no lo defendemos?, ¿por qué no intentamos darle un foco? ¿Por qué ahora hay que ir a plantar a Chiloé en la Patagonia, o comprar sauvignon blanc a Leyda? Porque ahora alguien dijo que era el mejor, o porque el sur es la supuesta respuesta al cambio climático”.

En esta línea **arrendaron por tres años** (junto con otro viñatero amigo, el gringo Matt) el viñedo de uva país que solían comprar para mezclar con carmenère. “Ahora veremos qué vamos a hacer con ese país. Yo **no quiero tener un país porque está de moda.** No, la idea es **salvar el viñedo** porque es patrimonio”.



Ilustraron la cápsula con los nombres de sus seguidores franceses.

Su gran plan es comer y viajar con lo que ganan. “No vamos a hacer fortuna en el banco, pero a nuestra edad **vamos a estar participando en algo**, hacer un aporte. Intentamos hacer algo bueno para todos,

por insistencia de su mujer y una amiga enóloga, y cuenta que cada año **regalan una caja de vino a los productores**. “Son vinos hechos con sus respectivas uvas y ha sido muy bueno, porque ellos nos cuentan que les han dicho que su uva no es tan buena para pagarles menos. Ahora **degustan el vino con sus compradores** y han logrado mejorar algo el precio, además con nosotros se sientan a conversar de una manera distinta”.

Con miras al futuro cercano entre sus planes está **plantar un nuevo viñedo alrededor de la bodega** que ahora arriendan y dónde reciben las visitas. “Son las ansias de querer mostrar que estamos capaces de manejar un viñedo, **aplicando nuestras ideas de viticultura**; de lo que nos gustaría que sea. Para mostrar, agrega Laurence, que no nos vamos a arrancar al sur para hacer vino, que aquí se pueden hacer cosas. Tantas cosas como se están haciendo en Europa para adaptarse al cambio climático”.

“

Selección de L’Entremetteuse



Rouge Gorge Viognier 2020 (Viñedo de Lolol/ Colchagua Costa). Sin filtrar y sin sulfitos, como toda la línea. Seleccionan los racimos y **desgranar a mano la mitad**. Toda la uva junta va a un ánfora o a un

cerro, de un alcoholito que no molesta gracias a un toque mineral
fenólico, con agarre en la lengua, que lo levanta. Un blanco para
carnes rojas. 24.000 pesos.

*Entrez dans la ronde Sauvignon Blanc 2022 (Paredones / Colchagua
Costa).* Definitivamente un sauvignon blanc atípico, no para el
aperitivo. Tuvo **tres meses de maceración con sus pieles**, y luego en
acero. Tampoco se filtró. El vino es amarillo verdoso, pálido y turbio,
con una destacada nota herbal. De muy rica acidez, sus sabores son
profundos, con notas de levaduras. De gran volumen en boca. 24.000
pesos.



*Las Socias Pet Nat Marsanne y Roussanne 2022 (Lolol/ Colchagua
Costa).* Del mismo viñedo que el viognier, se muestra amarillo dorado
intenso. En nariz es más bien parco, con notas sutiles a piña y
mango. Resulta **voluptuoso, de acidez justa**, lo que se aviva gracias
a sus burbujas, pequeñas y persistentes. Un pet nat serio, para
destapar sin el miedo de que estalle por los cielos. El secreto está en
la limpieza de sus lías. 12.500 pesos.

color intenso, mitad desgranados y mitad enteros. De color rubi ligero y turbio, no tiene un gran cuerpo, pero envuelve el paladar con su densidad y calidez. De acidez baja y tanino marcado, se despidе lentamente en boca, con un dejo terroso y a frutillas maduras. 12.500 pesos.



Rouge Gorge Carmenère 2021 (Apalta /Colchagua Entre Cordilleras). Las uvas vienen de un viñedo con más de 70 años en el secano y **se desgranar a mano**. Fermentan sin romper las pieles, como una maceración carbónica, en **contenedores protegidos por hielo seco**. En nariz, tiene el carácter a piracina, herbal, propio de la cepa, y notas a arándanos y maquis, un fruto del bosque nativo. En la copa, las notas a bayas negras mutan a rosas rojas. En boca es muy jugoso y a la vez con fuerza. Laurence cree que la carmenère debería seguir siendo la cepa emblema de Chile. Aunque tenga tantos detractores por el mundo, es el vino que no pueden dejar de incluir en la caja de su club de amigos en Francia. 24.000 pesos.



Mariana Martínez

Ha dedicado las últimas dos décadas a conocer y compartir en profundidad el mundo del vino desde Chile. Autora del glosario "El Vino de la A a la Z " y fundadora /editora de www.WiP.cl, único sitio web independiente de vinos sudamericano. @reinaentrecopas

Archivado bajo

BEBER

Tags

Alai

ANTERIOR

La reaparición de Floren Domezain

SIGUIENTE

La alta gastronomía vuelve a las pistas de esquí de la mano del Snow Club Gourmet de Grandvalira

NOTICIAS RELACIONADAS



Vinos de Patio, la chispa del cambio

Van llegando de a uno: Luis, el mayor y con



La sociedad del desierto

En Atacama, uno de los desiertos más áridos del mundo,



Cuvee Cabernet Sauvignon De Martino, el mejor cabernet que nos dejó 2023

Pietro De Martino Pascualone llegó a Chile desde un pequeño



Mariana Martínez

Espacio de debate y reflexión para que se expresen abiertamente los periodistas que forman parte de 7 caníbales, así como también otros protagonistas del sector.

ACTUALIDAD RESTAURANTES DESPENSA BEBER A FONDO OPINIÓN RECETAS

QUIÉNES SOMOS CONTACTA CON NOSOTROS NEWSLETTER

PREMIO DE PERIODISMO GASTRONÓMICO PAU ALBORNÀ

