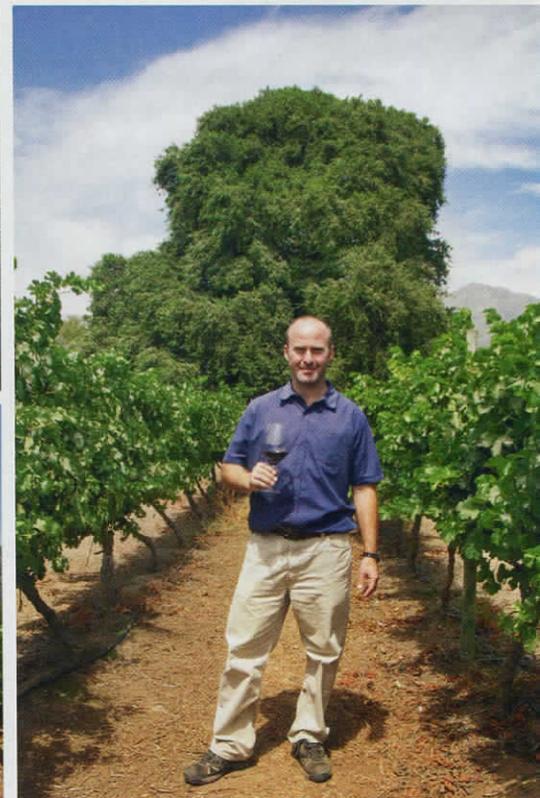


TRES PALACIOS

Los pioneros de Cholqui

En pleno Maipo costero, muy cerca de Melipilla, un pequeño valle es la tierra que da origen a los vinos de Tres Palacios. Una viña boutique y familiar, que luego encontrar este singular terroir, llega por primera vez a La Cav para mostrarnos sus resultados: vinos frutosos, intervenidos en su justa medida y muy agradables de beber.

POR FRANCISCA JARA V. / FOTOGRAFÍAS ARIEL CERDA.



Patricio Palacios disfrutando una copa de vino con sus viñedos de fondo, mientras que el enólogo Camilo Rahmer nos muestra los mejores lotes de merlot, con un gran peumo de fondo.

No hay otra viña en Chile que se ubique en el pequeño Valle de Cholqui. Una angosta franja de tierra perteneciente al Valle del Maipo, pero en plena Cordillera de la Costa (camino hacia Rapel) y prácticamente rodeada por cerros con una leve apertura hacia el mar. Ese influjo costero permite que las uvas maduren lentamente, mientras que un puzzle de suelos de origen aluvial y terrazas más arcillosas, les ha entregado una expresión de la fruta muy particular. Y, sobre todo, de un lugar en el que no había experiencia con viñedos. “Después de cerrar mi viña Monteverde en el Monte, porque el terroir no era apropiado para hacer vinos de calidad, dije ‘voy a comprar un lugar donde no haya otras viñas, a ver si soy capaz de hacer algo distinto’. Estuve tres años buscando y encontré esto”, cuenta Patricio Palacios, el dueño de Tres Palacios, sentado en el acogedor living de las instalaciones

que construyó junto con la bodega en 2001. Como viña partió en 1996 y al año siguiente continuó con la plantación de viñedos que hoy ya suman 100 hectáreas de carmenère, cabernet sauvignon, syrah, pinot noir, sauvignon blanc, chardonnay y merlot, esta última variedad correspondiente a un 40% del total. Sin embargo, su terreno es más grande aún. Son 250 hectáreas rodeadas por campos de nogales, paltos y olivos, pertenecientes a otras empresas, prácticamente agotando los terrenos para otros proyectos vitícolas. Un lugar donde el avistamiento de aves encanta, junto a un peumo de cientos de años tal vez, que irrumpe entre los mejores lotes de merlot. “El terroir de acá tiene algo especial, distinto, pero además es bueno. Creo que tiene que ver con la influencia costera, que nos permite hacer vinos más elegantes, fragantes y especiados. Son más gastronómicos también porque no son tan exuberantes en

Plateada con reducción de vino tinto

Para seis u ocho personas.

INGREDIENTES

2 kg. de plateada/ 2 cebollas/ 2 zanahorias/ 2 puerros/ 1 botella de vino tinto/ 1 diente de ajo/ ¼ taza de vinagre de vino tinto/ sal/ pimienta.

PREPARACIÓN

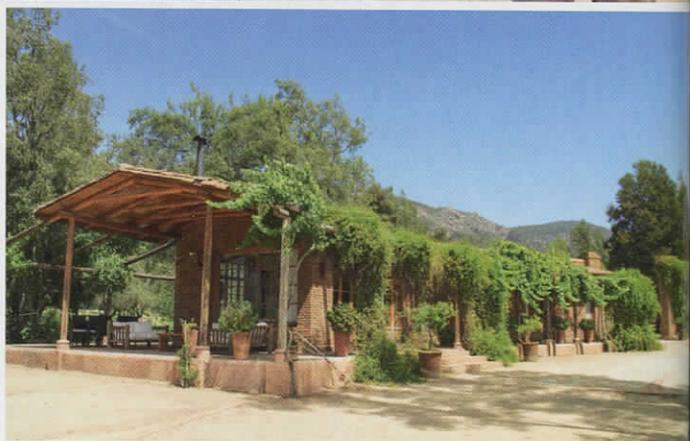
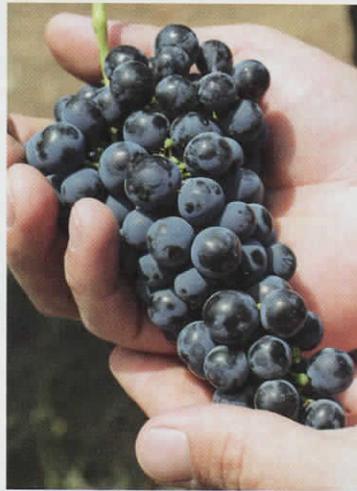
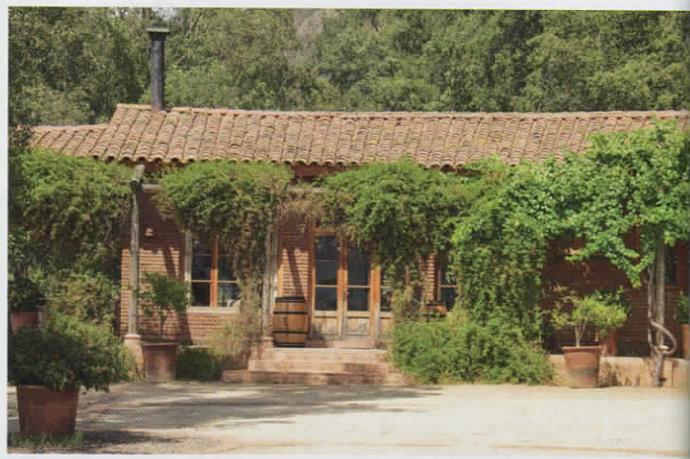
Machacar el ajo, mezclar con el vinagre y salpimentar. Con este adobo, sobar la plateada, sazonar y reservar. Cubrir con papel plástico y dejarla macerando refrigerada durante una noche. Al día siguiente estilar la plateada. Sellar la carne con un poco de aceite por ambos lados. Añadir las cebollas cortadas en 8 trozos cada una, las zanahorias en rodajas gruesas, los puerros rebanados y el vino. Tapar la olla (a presión) y desde que comienza a hervir, contar 45 minutos aproximadamente. Una vez lista, sacar la carne y trozarla. Además de moler el caldo con las verduras para obtener la salsa.

MONTAJE

Se sugiere acompañar este plato con humitas. Entonces sobre el mismo plato, disponer la humita y la cantidad de carne deseada. Rociar con la salsa.

AGRADECIMIENTOS

María Inés Covarrubias.



Parte de las instalaciones de Tres Palacios en su campo del Valle de Cholqui. María Inés Covarrubias, encargada de la administración de la viña.

madurez y dulzor. Van por el otro lado, incluso son florales”, explica Camilo Rahmer, enólogo de la viña desde sus comienzos, y en donde ha forjado su carrera tras hacer vendimias en Cono Sur y California. Sin embargo, el equipo de Tres Palacios también lo conforman miembros de la familia, como María Inés Covarrubias, esposa de Patricio, a cargo de toda la parte administrativa, y sus hijos en las áreas de diseño y marketing. “Le pusimos Tres Palacios cuando lo iniciamos con mi mujer, pensando que era un trabajo con perspectivas hacia la tercera generación, que fuera un concepto a largo plazo”, explica.

Hoy, como una viña boutique y familiar, Tres Palacios ha llegado a posicionarse en unos 13 mercados (principalmente en Estados Unidos), hacia los cuales exportan alrededor del 80% de su producción, que



en último año fue de 30 mil cajas. Por primera vez llegan a LA CAV, mediante su línea Reserve, con cuatro variedades que su enólogo describe como "vinos que expresan la fruta y que siguen marcando la identidad de la viña. Es decir, tienen menos maqui-laje, son más directos y expresivos". Se trata de su sauvignon blanc, carmenère, cabernet sauvignon y la variedad estrella, por cierto, el merlot. "En lo personal, creo que nuestros vinos Reserve expresan mucho la fruta y para ello, la madera acompaña pero sin ser preponderante. Nos estamos orientando a hacer vinos fáciles de tomar, que acompañen y en lo posible que no sean tan alcohólicos", agrega Palacios. Si bien Palacios no es enólogo, él junto a Rahmer son la dupla que finalmente escoge cuál será el resultado final de los vinos. Y para ello, el trabajo desde el

viñedo -el cual trabajan prácticamente como uno orgánico, aplicando herbicidas y fungicidas muy de vez en cuando, y con la asesoría de expertos en viticultura como en enología- ha sido fundamental para conseguir parras equilibradas y cosechas más tempranas, en busca de menos alcohol. Mientras que el uso de la madera, francesa y por tiempos prolongados aunque en muy baja concentración, parecen ser la clave del resultado, si de la parte humana se trata. Ya que sin dudas su terroir habla por sí solo en cada botella, en cada copa y en cada sorbo, llegando a ser codiciado por otras viñas para incluirlas en su portafolio, como De Martino, a quienes venden parte de sus uvas. Y es que el Maipo y su Valle del Cholqui junto a Tres Palacios, aún tienen mucho que ofrecer. 

Tres Palacios
Reserve
Sauvignon blanc 2013
Valle del Maipo



Amarillo verdoso. En nariz es herbáceo, intenso y fresco. Boca consecuente con la nariz, de acidez media-alta, con una nota mineral importante y de cáscara de lima verde.

Tres Palacios
Reserve
Merlot 2012
Valle del Maipo



Rojo cereza en evolución. Aromas vegetales a hojas de tomate, tallo de casis, más ligera cereza, vainilla y humo. Boca ligera, simple, con taninos sedosos y notas herbales. Cálido y largo.

Tres Palacios
Reserve
Cabernet sauvignon 2012
Valle del Maipo



Rojo ciruela con bordes teja. Nariz perfumada a casis, frutillas maduras, chocolate, pimienta fresca y caramelo. En la boca es frutal, de un tanino maduro y dulce.

Tres Palacios
Reserva
Carmenère 2012
Valle del Maipo



Aromas francos a la variedad. Hojas de tomate, pimentón rojo fresco, cacao, pimienta negra y cereza negra madura. Boca firme, dulzona, taninos intensos, maduros, cálidos y elegantes.