

POR FERNANDO
KLEIN ROSENBERG
@fernandoklein_wines

PIEDRA Sagrada

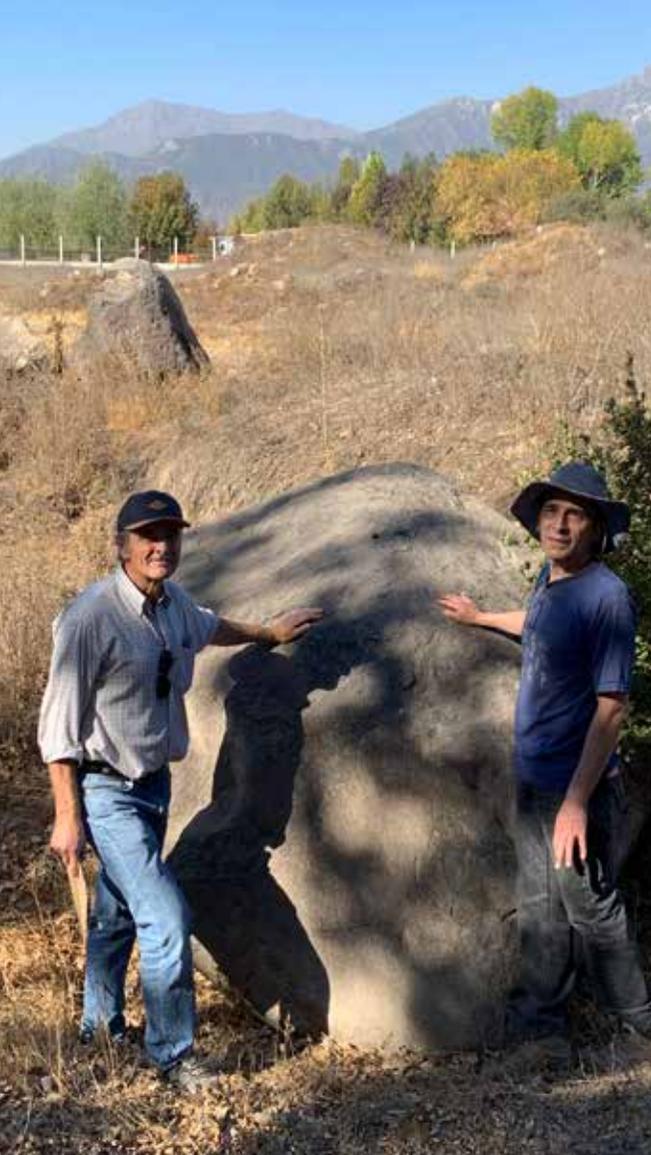
Descubriendo un nuevo Grand Cru en Maipo Andes con tan solo 3,5 ha de vides plantadas, Piedra Sagrada sin duda tiene los méritos suficientes para clasificar como viñedo Grand Cru. Se encuentra dentro de la prestigiosa denominación Maipo Andes, en la subzona de Pirque, a 650 m sobre el nivel del mar.

LA HISTORIA

En el año 2000 el padre de los actuales propietarios, Arturo Pérez Rojas, Ingeniero Agrónomo enólogo (graduado en Chile), quien residió por 40 años en Francia donde profundizó sus estudios de agronomía, enología y economía, adquiere la parcela a su cuñada. El propósito inicial era construir una casa para tener un lugar donde llegar viniendo de Francia.

Arturo Pérez Rojas, ejerció en Francia el cargo de Asesor Técnico de la Dirección del Comité Económico de Vinos de la Región del Languedoc-Roussillon, y fue el secretario general de la "Asociación Europea de Productos de la Viña", AEPV, que reunía a todos los países vitícolas de la Unión Europea. En Chile, antes de emigrar a Francia, ejerció el cargo de director nacional de la División de Alcoholes y Viñas en el Ministerio de Agricultura y fue homenajeado en el año 2005 por la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos por su destacada trayectoria profesional.

La idea inicial de construir una casa cambia rápidamente debido al conocimiento que tenía Arturo de que este era un terruño extraordinario para Cabernet Sauvignon (CS), distante tan solo



pocos kilómetros de grandes viñedos como Santa Rita Casa Real Reserva Especial, Carmen Gold, Don Melchor, Almaviva, Gandolini y Viñedo Chadwick entre otros. Así, con el objetivo de producir su propio gran vino, en el año 2002, decide comenzar a plantar su propiedad con esta variedad. Rememorando sus años de residencia en Francia construyó en medio de la parcela una pequeña torre en homenaje a Chateau Latour, bodega que produce uno de los grandes CS del mundo. Durante los movimientos de tierra para plantar las vides, y buscando el lugar para la futura bodega, encontraron una piedra muy particular, conocida como “piedra tacita”, la que sirvió de inspiración para el nombre de la viña. Es una roca con perforaciones circulares que se piensa fue utilizada para la molienda de diferentes alimentos además de asociarse con rituales y/o ceremonias de pueblos de cazadores-recolectores que habitaron la región desde hacen 10.000 años.

La primera vendimia fue el año 2005 y hasta el año 2013 la producción se vendía en su totalidad a Concha y Toro y su filial Cono Sur. El fundador fallece el año 2013 sin haber alcanzado a probar su primer vino.

Sin embargo, sus cuatro hijos, Marco, Arturo, Lorena y Marcela continúan con el proyecto, promesa que habían hecho con anterioridad a su padre. Ninguno de ellos conocía el rubro. Es aquí donde aparece una pieza clave en la historia de Piedra Sagrada; el connotado especialista francés en análisis sensorial de grandes vinos, asesor enológico y amigo personal, Eric Verdier. Verdier, después de probar diferentes muestras de las vinificaciones del lugar elaboradas por Cono Sur, detectó de inmediato el enorme potencial del terruño para producir un vino de calidad superior. Desde entonces él dirige los principales manejos del viñedo y los detalles de la vinificación, partiendo por la primera cosecha de Piedra Sagrada, la 2014.

EL SUELO

La viña está al lado sur del Río Maipo y es parte de la denominación de origen Maipo Andes donde existen en total alrededor de 900 ha de viñedos. En esta zona se encuentran cuatro terrazas aluviales formadas durante los últimos cuatro periodos

glaciales; los suelos aluviales se van formando por acción de agua en movimiento que a su vez se originó de hielo derretido de la Cordillera de los Andes. Los cursos de agua arrastraron rocas, piedras y arenisca depositándolas por donde pasaron formando, por superposición gradual de diferentes capas y posterior meteorización de estas, el suelo que se encuentra hoy día.

Es un suelo pobre, con una delgada capa franco-limososa de bajo contenido de materia orgánica. Poco más abajo, entre 50 y 100 cm de la superficie, se encuentran muchas piedras redondeadas de diferentes tamaños producto del arrastre del río mencionado anteriormente, junto con considerables proporciones de arcilla. El drenaje y porosidad son excelentes; el alto contenido de oxígeno permite una muy buena infiltración del agua y favorece el desarrollo de raíces en profundidad. El aporte de arcilla a su vez es importante para ralentizar la pérdida de humedad. Son condiciones que le gustan al CS y que por lo

demás son muy similares a las que se encuentran en Burdeos, en la zona de los Cru Classé de Medoc.

EL CLIMA

Se clasifica como mediterráneo seco y, al igual que el suelo, es determinante para la producción de uvas de CS de alta calidad. Los veranos son secos y la radiación solar es intensa. Piedra Sagrada se ubica dentro de los sectores más fríos de Pirque, por lo que sufre de heladas todos los años, tanto en primavera como otoño. Conociendo este peligro para las vides su fundador visionariamente instaló desde un comienzo un sistema de control de heladas con riego por aspersión

En verano las temperaturas son en promedio de 31°C, con máximas de 34°C, descendiendo a 12°C o menos en la noche, producto de la brisa fresca que baja de la Cordillera de los Andes al atardecer, generando una fluctuación térmica de 20 °C. Esta oscilación térmica puede incluso aumentar poco antes y alrededor de la



vendimia superando los 25 °C (más de 32°C en el día y 6°C durante la noche) factor de gran importancia debido a que ayuda a preservar el frescor y los aromas en los vinos. Durante la época de maduración y posterior vendimia existe casi total ausencia de lluvias favoreciendo la excelente calidad sanitaria de las uvas. La precipitación anual promedio histórica es de 290 mm, lo que sin lugar a duda a tendido a disminuir en la última década. Este año a la fecha (1 septiembre 2022) han precipitado alrededor de 160 mm siendo lo normal para un año promedio 250 mm.

LA VIÑA

La plantación se realizó con material de selección masal de CS durante los años 2002 y 2003, con una densidad de aproximadamente 6.000 plantas por hectárea (0,75 entre plantas x 2,25 entre hileras).

Las parras están en pie franco, no injertadas, debido a la ausencia de Phyloxera. La sanidad ambiental permite reducir los tratamientos al follaje, facilitando un manejo orgánico sin uso de pesticidas químicos, por lo que solo se aplica azufre para prevenir enfermedades fungosas.

Dentro de las 3,5 ha existen siete cuarteles claramente identificados según el comportamiento de las parras y maduración de las uvas.

Se cuenta, también desde los primeros años, con riego por goteo con agua que proviene de un pozo a más de 100 metros de profundidad. Un punto que se considera importante para la calidad de las uvas es someter las plantas a un stress hídrico moderado al momento de la pinta y una segunda restricción hídrica entre tres y cuatro semanas antes de la fecha de cosecha estimada.

La poda invernal este año se realizó en agosto, en sistema de Guyot doble y conducción en espaldera alta de tres alambres. Los residuos de poda se pican y se incorporan al suelo. En las labores del viñedo, además de un operario agrícola, quien lleva muchos años en la viña, también participan los mismos propietarios más la reciente supervisión técnica de Sergio Hormazábal Baglletto, enólogo de vasta experiencia, quien además posee su propio proyecto "Viñateros de Raíz".

Los trabajos en la viña son personalizados,

prácticamente planta por planta, de forma que los manejos de canopia se realizan según el desarrollo de cada parra. Una labor, que en la mayoría de los años se realiza, a la cual se le da mucha importancia, es la vendimia en verde, o eliminación de racimos, una a dos semanas antes de cosechar con el objetivo de reducir los rendimientos y aumentar la calidad de las uvas.

EN LA BODEGA

El vino se elabora bajo un enfoque de mínima intervención, lo más natural posible.

Llegando las uvas a la bodega los racimos pasan por una mesa de selección para eliminar racimos defectuosos. Posterior al despallado, en otra mesa de selección, las bayas sobre maduras o verdes y restos de hojas u otros materiales distintos a las uvas son eliminados.

Se realiza luego una ruptura suave de las bayas para pasar a estanques de acero inoxidable con control de temperatura para una maceración pre fermentativa de 3 a 4 días a temperaturas de 7 a 10°C. Después se inicia la fermentación alcohólica, proceso que es totalmente natural; solo en caso de que tarde muchos días en arrancar se eleva levemente la temperatura para favorecer la multiplicación de las levaduras nativas.

Se separan cuatro cuarteles que son fermentados por separado; los cuarteles norte, sur, oeste 1 y oeste 2. Dependiendo del año el proceso de transformación de azúcar en alcohol toma entre dos y cuatro semanas; durante este tiempo el manejo del sombrero es a través de remontajes, en un principio dos veces al día para disminuir la frecuencia hacia el término de la fermentación. Posteriormente se realiza el descube y prensado en prensa vertical; el vino de gota es criado separado del vino de prensa. Marco menciona que en Piedra Sagrada se da mucha importancia a la calidad del vino de prensa, citando a Jean-Paul Gardère, quien fue director de Château Latour durante 25 años y responsable de dar nuevos aires a la famosa bodega; Gardère fue un conocido en común entre el padre de Marco y Eric Verdier. Ellos compartieron sus enormes conocimientos enológicos uno de los cuales fue aprender la importancia relevante del vino de prensa en la identificación de las características





particulares de cada añada.

Siguiendo con el proceso de vinificación las diferentes fracciones del vino pasan a una crianza aeróbica en barricas de roble francés, donde nos encontramos con otro factor relevante para la calidad del vino; la procedencia de las barricas. En este caso se utilizan barricas bordalesas (225 L) de Barriques Sylvain; aquí la mano de Verdier se hace notar, debido a que conoce en detalle todas las tonelerías de Francia y realiza un análisis exhaustivo de las características del roble, con el objetivo de que los aromas y sabores de la madera no se traspasen al vino, sino que esta sirva solamente para darle un gran equilibrio. Se utiliza un 50 % de barricas nuevas y las restantes de segundo uso.

La fermentación maloláctica ocurre entonces en la bodega, donde el vino dependiendo de la añada permanece entre 18 meses y hasta 42 meses como fue el caso de la cosecha 2016. Es decir, el vino se va probando y según su evolución se decidirá cuando embotellar.

La clarificación es solo por sedimentación y trasiegos sin uso de agentes clarificantes ni tampoco se realizan filtraciones.

Para decidir la mezcla de cada año se envían muchas muestras a Francia donde Verdier prueba frecuentemente las submuestras para armar el vino final. No se utiliza todo el vino sino solamente las mejores barricas por lo que siempre queda un excedente que es vendido a granel Posterior a eso el vino pasa por un envejecimiento en botella de al menos 24 meses. La primera añada lanzada al mercado, la 2014, pasó por un período mucho mayor debido a que recién se comenzó a comercializar el año 2021. La última cosecha, que ya está en el mercado, es la 2018; fueron alrededor de 9.000 botellas que es cercano al máximo estimado de 11.000 botellas anuales. El objetivo ineludible es siempre maximizar la calidad por lo que los estrictos procesos de selección difícilmente permitirán una producción mayor, aun en los mejores años.

Dentro de los próximos dos años se pretende contar con bodega propia, en la misma propiedad, la que se levantará sobre los cimientos que fueron construidos por el padre de los actuales propietarios.

En cuanto a los mercados, hoy día el principal destino para Piedra Sagrada es Francia; esto sin lugar a duda es destacable debido a que se ha logrado ingresar a un mercado muy difícil donde existen muchos vinos de altísima calidad en este rango de precio (alrededor de USD 100 por botella) y más aun considerando que se comenzó a comercializar hace muy poco, recién en el año 2021. En el futuro cercano el objetivo también es darse a conocer más en Chile junto con ingresar a otros mercados importantes tales como Estados Unidos y China.