

Verdot (Grosse Méridle). Una antigua y rara variedad francesa, patrimonio de la viticultura chilena*

Verdot (Grosse Méridle). An Old and Rare French Variety, Heritage of the Chilean Viticulture

Philippo Pszczólkowski**
Jean-Michel Boursiquot
Maryline Roques
Valérie Laucou
Thierry Lacombe

Resumen

Se describen someramente las diversas introducciones de *Vitis vinifera* L. en Chile y su expansión en el territorio, como así también el predominio del paradigma francés, en su desarrollo más reciente. A partir de inicios del siglo XXI se observan los primeros pasos en busca de una nueva identidad, constatándose la introducción de variedades de diverso origen y el rescate de variedades menores. Entre estas últimas destaca Verdot o Grosse Méridle, una antigua y rara variedad francesa. Para esta variedad se describe su presencia en Chile, algunos requerimientos climáticos, fenología, características ampelográficas y potencialidad de sus vinos.

Palabras clave: Chile, Verdot, Grosse Méridle.

Abstract

It is briefly described the various introductions of *Vitis vinifera* L. in Chile and its expansion in the territory, as well as the predominance of the French paradigm in its more recent development. From the beginning of the 21st century, the first steps are taken in search of a new identity, with the introduction of varieties of different origins and the rescue of smaller varieties. Among the latter, stands out Verdot or Grosse Méridle, an old and rare French variety. This variety describes its presence in Chile, some climatic requirements, phenology, ampelographic characteristics and potentiality of its wines.

Keywords: Chile, Verdot, Grosse Méridle.

* Proyecto 12CTI-16788-01 Desarrollo e implementación de un programa de obtención de material vegetal de *Vitis* spp., libre de virus y con trazabilidad para la industria del vino chilena., etapa 01. A2 Evaluaciones enológicas del material vegetal.

** Philippo Pszczólkowski, Universidad Mayor, Santiago, Chile, philippo.pszczolkowski@umayor.cl; Jean-Michel Boursiquot, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin, Montpellier, Francia, jean-michel.boursiquot@supagro.fr; Maryline Roques, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin, Montpellier, Francia, maryline.roques@vignevin.com; Valérie Laucou, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin, Montpellier, Francia, valerie.laucou@inra.fr; Thierry Lacombe, Université de Geneve, Ginebra, Francia.

Introducción: origen del material vitícola en Chile y de su expansión

La vid vinífera (*Vitis vinifera* L.) fue introducida a América en el segundo viaje de Colón, el 25 de septiembre de 1493. En el caso de Chile, las primeras vides se establecieron entre 1541 y 1554, en lo que se denominaba la Capitanía General de Chile. De acuerdo a Claudio Gay, las vides llegaron al Reino de Chile vía Lima y las primeras plantaciones se realizaron en la ciudad de La Serena antes de 1547, obteniéndose la primera cosecha en 1551 por Francisco de Aguirre y Pedro de Cisternas, en el valle de Elqui y luego en el valle de Limarí.

Posteriormente las vides se llevaron a los alrededores de Santiago. Las variedades más antiguas del encepado chileno corresponden a la uva País, presente desde la conquista y que corresponde a ecotipos de la variedad española Listan Negro (Milla-Tapia *et al.*, 2007), traída desde las islas Canarias, y la variedad Moscatel de Alejandría originada en la cuenca este del mediterráneo (Grecia) (Crespan y Milani, 2001), la cual se comenzó a cultivar en Chile, en la localidad de La Serena, a comienzos del siglo XVIII (Lacoste *et al.*, 2015). En el plano de la viticultura, al cruzarse naturalmente ambas variedades se dio origen a las principales variedades de uva criolla de Sudamérica (Milla-Tapia *et al.*, 2007; Milla-Tapia *et al.*, 2013).

Con posterioridad ocurrieron otras significativas introducciones de vides a Chile, siendo una muy relevante la acaecida poco antes de mediados del siglo XIX, cuando el francés Claudio Gay creó en Santiago la Estación Experimental de la Quinta Normal de Agricultura, la cual, en 1850, contaba con alrededor de 70 variedades diferentes.

No obstante lo anterior, la introducción que más ha marcado la historia vitivinícola de Chile corresponde a la realizada por Silvestre Ochagavía. En efecto, este empresario contrató vitivinicultores y enólogos franceses los cuales, a partir de 1851, comenzaron a reemplazar la variedad País por variedades de origen francés, tales como Cabernet-Sauvignon, Côt Rouge o Malbec, Merlot, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc y Semillon. Silvestre Ochagavía fue imitado por otros empresarios de la época, como Maximiano Errázuriz, Luis Cousiño, José Tomás Urmeneta, Domingo Fernández Concha, Bonifacio Correa Albano y Melchor Concha y Toro, entre otros, quienes fundaron sus respectivas Viñas e impusieron un sello francés a la vitivinicultura chilena, caracterizándola hasta inicios del siglo XXI, situación que alcanzó su punto álgido con la proposición de transformar a la variedad francesa Carmenère como emblemática del vino chileno (Pszczółkowski, 2004).

Primeros pasos en busca de una nueva identidad: introducción y rescate de variedades menores

La transformación de Chile en un país exportador de vinos, a partir de la última década del siglo XX –situación que lo ha posicionado en la actualidad como octavo productor y cuarto exportador de vinos a nivel mundial (OIV, 2017)–, profundizó la tendencia señalada, pero a su vez, permitió comenzar a buscar una mayor diversificación de variedades de origen europeo para la producción de vinos con una diferente personalidad, introduciéndose otras variedades francesas pero también italianas, españolas, portuguesas, austriacas y mediterráneas. No obstante lo anterior, el encepado chileno aún se encuentra muy concentrado en unas pocas variedades, donde destacan Cabernet-Sauvignon, Merlot y Carmenère, entre las tintas, y Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel de Alejandría, entre las blancas y, además, puede considerarse como muy pobre, con solo unas 72 variedades catastradas por el SAG, si en dichos catastros se asocian sinonimias consideradas como variedades diferentes (SAG, 2016; Tabla 1).

Tabla 1. Origen y proporción de las variedades catastradas del encepado chileno

Origen	Variedades blancas	Variedades tintas	Total	Porcentaje
Francia	13	17	30	41,67
España	2	8	10	13,89
Italia	1	10	11	15,28
Portugal	1	1	2	2,78
Mediterráneas	1	1	2	2,78
Austria	0	1	1	1,39
Alemania	1	0	1	1,39
Suiza	1	0	1	1,39
Otras	1	1	2	2,78
Europeas	21	39	60	83,33
Criollas	10	2	12	16,67
Total	31	41	72	100
Porcentaje	43,1	56,9	100	

Fuente: *Catastro Vitivinícola Nacional 2015*. SAG (2016).

Esta incipiente búsqueda de diversidad, que no tiene más de una década de historia en Chile, ha contribuido a un también incipiente cambio de mentalidad de empresarios y enólogos, donde se han revalorizado las variedades históricas País y Moscatel de Alejandría.

Actualmente, el proponer la posibilidad de producir vinos a partir de alguna de las variedades criollas, tales como Blanca Ovoide, Pedro Giménez o Torontel, se considera una innovación y no una idea sin futuro, como lo era anteriormente. En este mismo sentido, descubrir la posibilidad de producir vinos a partir de variedades europeas de escasa superficie en Chile, como Cariñena, Garnacha, Cinsaut o Portugais Blue, es visto como innovación positiva. Sin embargo, continúa por parte de los diversos actores de la vitivinicultura chilena un desconocimiento de la potencialidad de algunas variedades presentes en el viñedo chileno, entre ellas encontramos a la llamada en Chile, Verdot o Verdot Chileno. Sin embargo, esta variedad ya fue incluida en el Decreto 464, sobre Zonificación Vitícola y Denominación de Origen, el 17 de agosto de 1998 (*Diario Oficial*, 1998), posibilitando que sus vinos sean comercializados, como tales, en los mercados de exportación.

Verdot o Grosse Méridille, una antigua y rara variedad francesa

Las investigaciones realizadas en Chile sobre Verdot son muy escasas. Entre ellas destaca su estudio ampelográfico (Haebig y Correa, 1975), que permite diferenciarla completamente de Petit Verdot. Para ello es interesante señalar que Alcalde (1989), en Argentina, al describir Petit Verdot, introduce el concepto de que Verdot podría ser su sinonimia, al reconocer dos tipos de Verdot, la Petit Verdot y la Gros Verdot. Sin embargo, este autor también señala confusiones en el uso de la denominación Verdot, con lo cual establece una diferencia entre Petit Verdot y Verdot, al igual que Haebig y Correa (1975). En efecto, señala que en Mendoza es común escuchar, impropriamente, sobre la existencia de Verdot, pero que en realidad se trataría de Malbec, bajo ciertas condiciones ambientales y manejos culturales. El mismo autor señala que, en localidades del sur de Mendoza, Verdot sería sinonimia de la variedad Fer, situación que descarta.

Otra investigación realizada en Chile refiere al potencial enológico de la Verdot (Pszczółkowski, 1997 y 1999; Richasse, 1999). Se describe que con ella es posible producir vinos de intensidad colorante media, con intenso y peculiar aroma, que en ocasiones recuerda frutos tropicales como la chirimoya (*Annona cherimola*) y un sabor fresco por su alto nivel de acidez (3,7 g/l expresado en ácido sulfúrico), moderado de alcohol (13,1 °GL), de cuerpo ligero y con ausencia de astringencia secante.

Por otra parte, en una primera oportunidad –el 15 diciembre 2014– en Francia, Valérie Laucou, a través de estudios moleculares, ha comprobado que los datos de patrones SSR para la variedad Verdot, que le fueron enviados por Patricio Hinrichsen del INIA (Chile), al ser comparados con los existentes en la colección de Vassal, estos son efectivamente idénticos a los de la variedad Grosse Méridille, en 6/6 SSR, hecho que ha permitido determinar que la variedad conocida en Chile como Verdot o Verdot Chileno corresponde a una antigua y rara variedad francesa, con lo cual se descarta que ella sea sinonimia de la Petit Verdot. Actualmente, la Grosse Méridille se encuentra solo en colecciones varietales de

Francia (Vassal) y no debe confundirse con la Mérille,¹ que en ocasiones pudiera considerarse como su sinonimia.

Por otra parte, cuando este artículo estaba por publicarse (21 noviembre de 2017), Jean-Michel Boursiquot, del SupAgro de Montpellier reconfirmó, personalmente al primer autor de este artículo, que Verdot o Verdot Chileno correspondía a Grosse Mérille y luego envió (30 noviembre 2017) los patrones SSR de Grosse Merille, codificada en la colección ampelográfica de Vassal bajo el número 3509, comparados a dos referencias realizadas por él en 2009 y en 2017, donde respectivamente 10/10 y 8/8 patrones SSR son coincidentes para ambas sinonimias, tal como se observa en la Tabla 2.

Se postula que la más probable introducción a Chile de la Grosse Mérille o Verdot habría ocurrido en el siglo XIX, junto a otras variedades de este origen, ya que en aquella época los viñedos franceses estaban constituidos por mezclas de variedades, por lo cual era difícil obtener un material no mezclado cuando este se extraía de los viñedos para su propagación.

Para Thierry Lacombe del Supagro-INRA, Francia (en comunicación personal con P. Hinrichsen, 2014), el hecho que la denominada variedad Verdot en Chile sea la antigua y rara variedad francesa Grosse Mérille constituye toda una gran sorpresa, y se pregunta sobre el origen de la muestra y, especialmente, si se trata de un viñedo antiguo. Para tal pregunta la respuesta es sí y no a la vez, ya que la muestra se colectó en un viñedo de reciente plantación, de una hectárea de superficie, perteneciente al empresario Felipe Lamarca y ubicado en Leyda (San Antonio, región de Valparaíso). Pero también es cierto que corresponde a viñedos antiguos, ya que el material con que se plantó el viñedo de Leyda provenía de 0,18 ha ubicadas en Viña Korta (Sagrada Familia, región del Maule), las cuales habían sido plantadas con material de un jardín de variedades, realizado a partir de estacas obtenidas de plantas de Grosse Mérille, identificadas por el ampelógrafo francés Jean-Michel Boursiquot, que estaban en mezcla (junto a otras) en un muy antiguo viñedo de Côt Rouge o Malbec perteneciente a Agrícola La Vega, localizada en Lontué (Molina, Región del Maule) y que fue arrancado en el invierno de 2015. Tal como señalamos, lo más probable que la Grosse Mérille llegó a Chile durante el siglo XIX mezclada junto a otras variedades francesas. La última pregunta que se plantea Lacombe, en cuanto a cómo se generó la hipótesis de que Verdot era Grosse Mérille, solo podríamos señalarle que fue Roger Kerneur de la Universidad de Fresno quien planteó la pregunta al autor de este artículo, a propósito de una conversación que sostuvo con Alain Carbonneau. Por lo tanto, la respuesta a la última pregunta de Lacombe está en Francia.

Antes de la identificación en Chile de Verdot como Grosse Mérille, Silva (1998) planteó para Verdot tres hipótesis sobre su origen: que se trataría de una antigua variedad francesa, introducida al país en el siglo XIX previo a la crisis filoxérica, consecuencia de la cual habría desaparecido en Francia, hipótesis que en gran medida se corroboró con su

¹ En <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage/M%C3%A9rille> (consultado 15-12-14).



identificación como Grosse Méridle; que se trataría de un cruzamiento espontáneo o bien se trataría de una mutación.

Para estas dos últimas hipótesis, ello podría haber ocurrido en el cono sudamericano, probablemente en Chile, en el lapso de los poco más de 500 años desde la introducción de la vid a América, hipótesis que resultaron falsas.

Tabla 2. Patrones de SSR para Verdot o Verdot Chileno, sinonimia de Grosse Merille

Nombre	Grosse Méridle	Verdot Chili	Verdot Chili
Código Vassal	3509		
Referencia J-M Boursiquot		2017	2009
VVMD24	206	206	206
VVMD24	210	210	210
VVMD25	248	248	248
VVMD25	262	262	262
VVMD27	176	-	176
VVMD27	182	-	182
VVMD28	216	216	216
VVMD28	257	257	257
VVMD32	239	239	239
VVMD32	249	249	249
VVMD5	229	229	229
VVMD5	236	236	236
VVMD7	239	239	239
VVMD7	257	257	257
VVS2	149	149	149
VVS2	149	149	149
ZAG62	188	188	188
ZAG62	194	194	194
ZAG79	240	-	240
ZAG79	260	-	260

Fuente: Comunicación personal J-M Boursiquot (21 y 30 noviembre 2017).

En Chile, hasta antes de la crisis vitivinícola de los años 80 del siglo pasado, era común encontrar la variedad Verdot en viñedos antiguos, en mezcla con otras variedades (Pszczółkowski, 1998), tal como se observó en viñedos de la Región del Maule (localidades de San Clemente y Lontué) o en la Región del Libertador Bernardo O'Higgins (localidades de Angostura y Estación Polonia) y en antiguos viñedos de la región Metropolitana (localidades de Macul y de La Florida). La selección más antigua conocida, e importante, correspondía a la realizada por Viña Tarapacá Ex-Zavala, cuando sus viñedos se encontraban en La Florida y que luego se replantaron en la localidad de Naltagua, en Isla de Maipo. Actualmente, de acuerdo con el catastro vitivinícola del SAG de 2014, hay 3,98 ha,

ubicadas en Lolol (2,8 ha), en Viña Korta (Sagrada Familia, Región del Maule, 0,18 ha) y en el viñedo de Felipe Lamarca (Leyda, Región de Valparaíso, 1 ha) (SAG, 2015). En el Catastro de 2006 se consignaban 7,2 ha de Verdot, de ellas 4,4 en San Fernando y 2,8 en Lolol, ambas localidades ubicadas en la región del Libertador Bernardo O'Higgins (SAG, 2007). Por lo tanto, la disminución de la superficie de Verdot en Chile nos señala el inminente riesgo de la desaparición de esta variedad del encepado chileno, la cual debería conservarse y desarrollarse por su significado patrimonial. No existe en Francia ni en Chile ningún clon agregado para la variedad.

En Chile, a la Grosse Méridle o Verdot también se la conoce como Verdot Chileno. Previo a su incorporación a la lista de variedades recomendadas e incluidas en el Decreto 464 se la confundía, impropriamente, con Petit Verdot, lo cual estaría volviendo a ocurrir. En efecto, en el Catastro 2015 (SAG, 2016) aparecen 35,22 ha de Verdot; sin embargo, asumiendo el desconocimiento de la variedad en el medio chileno, creemos que la cifra es errónea y debe estar confundida con superficies de Petit Verdot recientemente plantado y registrado como Verdot.

Por otra parte, a pesar de sus interesantes y peculiares características aromáticas y gustativas de los vinos producidos con Verdot o Grosse Méridle (Pszczółkowski, 1997 y 1999; Richasse, 1999), existe un gran desconocimiento de la variedad por parte de los enólogos y por ello su superficie tiene carácter casi relicto, con un potencial de crecimiento limitado. No obstante, en 2016, Viña Korta ubicada en la localidad de Santa Ana (Sagrada Familia, Maule), ha plantado 2,0 ha.

Características ampelográficas, fenológicas y requerimientos climáticos

Su descripción ampelográfica clásica está basada en Haebig y Correa (1975), Pszczółkowski (1997 y 1999) y Richasse (1999) y ha sido descrita por Gil y Pszczółkowski (2015) (Figura 1).

Su brote es acostillado y presenta una telaraña intensa, de color verde, con ligeras estrías rojizas del lado asoleado, sin intensificación del color en los nudos y zarcillos cortos. El ápice es muy algodonoso, con gran cantidad de pelos largos, flexibles y tendidos, de color blanco rojizo, con borde intensamente carmín. Las hojuelas apicales son acampanadas, blancas con zonas cobrizas; haz y envés algodonoso. Las hojuelas basales son extendidas, verde amarillentas con zonas cobrizas; haz lanoso intenso y envés algodonoso. Las hojas son reniformes, enteras, medianas a grandes, de lados convexos, verdes mate manchadas de rojo violáceo, particularmente en otoño, cuando aparecen puntuaciones violetas en la lámina; seno peciolar en U estrecha, a veces con bordes sobrepuestos, senos laterales superiores no evidenciables a poco profundos, senos inferiores no evidenciables; dientes convexos de base ancha, medianos, con leve pigmentación antociánica de la nervadura cercana al punto peciolar; con nervadura soldada al punto peciolar, formando una te (T); el

limbo es ampollado fino y profundo, ondulado, acampanada a contorsionada, haz muy telarañoso, envés telarañoso intenso a lanoso y pubescencia en la nervadura; el pecíolo es de tamaño mediano, verde manchado de violáceo. El racimo superior es cilíndrico y el inferior cónico, de tamaño mediano, bien lleno, con raquis corto visible; presenta una leve sensibilidad a la corredura. Las bayas son esféricas, con semillas, de tamaño medio, uniformes, de color negro azulado, uniformemente coloreadas, con abundante pruina, de sabor neutro, o ligeramente aromático, y dulce.

Es una variedad de brotación temprana, vigorosa, con yemas basales muy fértiles, productiva, muy sensible a la sobreproducción, pues aumentos importantes producen un fuerte atraso en la madurez y una caída importante de la coloración de los vinos, de por sí ya media. Requiere de climas con acumulación térmica superior a 1.372 días grado para madurar adecuadamente y en climas más fríos presenta problemas de fructificación, con necrosis temprana de racimos. Prospera bien en suelos de fertilidad media a baja y es muy sensible a la deficiencia de boro (B), como la que se encuentra en suelos graníticos de la Cordillera de la Costa. No presenta sensibilidades particulares frente a enfermedades y plagas.



(a)



(b)



(c)



(d)

Figura 1. Caracteres ampelográficos de Grosse Méridle (Verdot): (a) ápice; (b) hoja adulta; (c) racimo a madurez, y D, racimo y hoja adulta otoñal. Fuente: archivo personal.

En la Tabla 3 se presenta la descripción del ciclo fenológico de Grosse Méridle o Verdot, de manera comparativa con la Cabernet-Sauvignon y Moscatel Negra, medidos durante la temporada 1997-1998, la cual estuvo marcada en Chile por el desarrollo de un potente fenómeno El Niño (Richasse, 1999).

Tabla 3. Descripción comparativa del ciclo fenológico de los cvs. Cabernet-Sauvignon, Moscatel Negra y Grosse Méridle o Verdot. Viña Macul, comuna de Peñalolén, Región Metropolitana. Temporada 1997-1998

Estado fenológico	Cabernet-Sauvignon	Moscatel Negra	Grosse Méridle (Verdot)
Yema algodonosa (b)	14 septiembre	10 septiembre	30 agosto
Punta verde (c)	19 septiembre	18 septiembre	10 septiembre
Salida de hojas (d)	24 septiembre	21 septiembre	16 septiembre
Hojas separadas (e)	01 octubre	28 septiembre	21 septiembre
Racimos visibles (f)	08 octubre	09 octubre	30 septiembre
Racimos separados (g)	14 octubre	13 octubre	08 octubre
Botones florales (h)	20 octubre	20 octubre	17 octubre
Floración (i)	14 noviembre	20 noviembre	14 noviembre
Cuaja (j)	22 noviembre	28 noviembre	21 noviembre
Bayas pequeñas (k)	13 diciembre	18 diciembre	12 diciembre
Racimo cerrado (l)	24 diciembre	29 diciembre	24 diciembre
Pinta o envero (ll)	29 enero	02 febrero	10 febrero
Madurez (m)	31 marzo	31 marzo	28 marzo
Lignificación (n)	08-09 enero	10-11 enero	10-11 enero
Caída de hojas (ñ)	28 abril	29 mayo	02 mayo

Fuente: Richasse, 1999.

Potencialidad de sus vinos

Es una variedad de maduración tardía, que posee un potencial medio de azúcar (12,1 °GL) y, contrariamente, su potencial de acidez es importante (6 g/l expresada como ácido tartárico). En Chile, ocasionalmente, se utiliza para obtener vinos de ensamblados con otras variedades (Pszczólkowski, 1998), a los cuales les confiere un carácter personal y especial. Últimamente se han producido algunos vinos rosados y tintos varietales, aprovechando su sabor distintivo, con intenso aroma de frutas tropicales. Su vino, por su estructura liviana, recuerda a los vinos de Pinot Noir.

Hace algunos años, la Viña Korta produjo una pequeña partida de vinos de Grosse Méridle que estacionó en barricas de roble francés, y cuya evaluación sensorial señaló que su intensidad de color fue de mediana a baja, de matiz guinda. Sus características aromáticas eran complejas, presentando un intenso aroma de frutas tropicales, donde domina un carácter que recordaba a la *Annona cherimola* (Chirimoya), acompañada por durazno dulce, frutas componentes de una macedonia y coronadas por marrasquino. La madera de barricas de roble francés aportó en su complejidad. Al sabor, se percibe que se refuerzan las características aromáticas; además, presenta un grato equilibrio entre un alcohol dulce y una amable acidez. Es un vino de estructura delgada, liviano y sus taninos son redondos y poco secantes.

Probablemente una descripción sensorial como la señalada haría apto al vino como aperitivo o para acompañar comidas livianas y poco sazonadas, y debería servirse a una temperatura cercana a los 14° C.

Por otra parte, un importador inglés de vinos señaló la siguiente opinión, que constituye solo eso, una mera opinión de un individuo que está pensando en la potencialidad del vino para su mercado local, cuando degustó el vino de Grosse Méridle (Verdot) producido por Viña Korta:

The colour is the first thing that impressed me, it is elegant, not over-extracted which sometimes in, for example some Chilean Pinot Noir I find too much. The aroma I like very much, complex, a touch wild, red fruit and something more tropical too which surprised me! There is some very subtle spice on the palate which is for me successful, nothing too much, it's not a fruit bomb but goes down a more serious, savory road and with terrific freshness, intense tangy red fruit and elegant tannin which in a Chilean wine is very exciting to find. Unique!

This could be something special. Super interesting. The only thing I would look to emphasize more in the future is the sense of freshness, the liveliness, and I'd love a touch more length of flavour.

Honestly I think Verdot could have a future and I'm grateful for the opportunity to taste it. I see what you mean about the similarity to Pinot Noir but this has a little more, more guts, a little more oomph, more wildness and power.

El sentido del texto dice:

El color es la primera cosa que me impresionó, es elegante, no sobre extraído, como a veces ocurre, por ejemplo, en algunos Pinot Noir chilenos, que me parecen exagerados. ¡El aroma me gusta mucho, es complejo, con un toque salvaje de frutos rojos y algo tropical, que me sorprendió también! Es sutilmente especiado en boca, lo que es para mí todo un logro, no es exagerado, lo cual no sería un beneficio, la fruta va por un camino más serio, sabroso y con una frescura fenomenal, intensa fruta roja picante y elegante tanino que en un vino chileno es muy emocionante encontrar. ¡Único! Esto podría ser algo especial. Súper interesante. La única cosa que me gustaría agregar sería el enfatizar, a futuro, la sensación de frescura, la vitalidad, y me encantaría un toque más largo en el sabor. Honestamente creo que Verdot podría tener un futuro y estoy agradecido por la oportunidad de probarlo. Aprecio lo que quieres decir acerca de la similitud del vino Verdot con el de Pinot Noir, pero Verdot tiene un poco más de agallas, un poco más de empuje, más potencia, es más salvaje.

En 2016, Viña Korta ha plantado dos hectáreas de Verdot en la localidad de Santa Ana (Sagrada Familia, región del Maule) y pretende comercializar sus vinos utilizando su

sinonimia de Grosse Méridle, siguiendo la nueva tendencia de la industria vitivinícola de Chile, en cuanto a diversificar e innovar en la oferta de vinos.

A modo de conclusión, Chile tiene en la Grosse Méridle o Verdot, por una parte, el deber de preservar la variedad como patrimonio, dada su rareza en el mundo y, por otra, una oportunidad de diversificación de sus vinos, una chance de recuperar para el mundo el vino de una rara y antigua variedad francesa, lo que es un potente argumento de marketing. En definitiva, una oportunidad comercial con algunas similitudes a la que construyó con la invención de la Carmenère y que al cabo del tiempo le deparó tantos logros (Pszczółkowski, 2013).

Hemos cumplido con el deber de señalar esta oportunidad, pero será la industria del vino de Chile, junto a sus enólogos, la responsable de tomarla o desecharla.

Bibliografía

Alcalde, A.J. (1989). *Cultivares vitícolas argentinas*. Mendoza, Asociación Cooperadora de la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza INTA.

Crespan, M. y Milani, N. (2001). "The Muscats: A Molecular Analysis of Synonymus, Homonymus and Genetic Relationships within a Large Family of Grapevine Cultivars". *Vitis* 40(1): 23-30.

Gil, G. y Pszczółkowski, Ph. (2015). *Viticultura, fundamentos para optimizar producción y calidad, 2^{da} Edición, ampliada y actualizada*. Colección en Agricultura, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Santiago de Chile, Ediciones Universidad Católica de Chile.

Haebig, O. y Correa A. (1975). *Descripción ampelográfica de las principales variedades de vid que se cultivan para elaboración de vinos en la provincia de Santiago*. Santiago de Chile, Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y Ganadero.

Lacoste, P., Pszczolkowski Ph., Soto N., Cofré C., Núñez E. y Adunka, M. (2015). "Moscatel de Alejandría en Chile y Argentina: origen y relación con el Pisco". *Idesia* [en línea] 33(3): 1-12. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292015000300012> (consultado 10-4-2017).

Milla-Tapia, A., Cabezas J.A., Cabello F., Lacombe Th., Martínez-Zapater J.M, Hinrichsen P. y Cervera M. T. (2007). "Determining the Spanish Origin of Representative Ancient American Grapevine Varieties". *Am. J. Enol. Vitic.* 58(2): 242-251.

Milla-Tapia, A., Gómez S., Moncada X., León P., Ibacache A., Rosas M., Carrasco B., Hinrichsen P. y Zurita-Silva, A. (2013). "Naturalised Grapevines Collected from Arid Regions in Northern Chile Exhibit a High Level of Genetic Diversity". *Aust. J. Grape Wine Res.* 19: 299-310.

OIV. (2017). *Aspectos de la coyuntura mundial 2017* [en línea] <http://www.oiv.int/public/medias/5288/oiv-noteconjmars2017-es.pdf> (consultado 10-4-2017).

Pszczółkowski, Ph. (2013). “Carmenère, mayoría de edad: 1994-2012”. *Revista Estudios Avanzados* 20: 137-153.

----- (2004). “La invención del Carmenère (*Vitis vinifera* L.) en Chile, desde la mirada de uno de sus actores”. *Universum* 19(2): 150-165.

----- (1999). Potencialidad del cv. Verdot (*Vitis vinifera* L.) y otros cepajes recientemente identificados en el viñedo chileno. In VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. Mendoza, Argentina: 49-53.

----- (1998). “Encepado de vides finas de Chile: problemática y diversificación. Tópicos de actualización en viticultura y enología”. En Pszczółkowski P. y Sonneborn K. (eds.). *Colección de Extensión*. Santiago de Chile, Departamento de Fruticultura y Enología, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile: 2-14.

----- (1997). “El cv Verdot N (*Vitis vinifera* L.), variedad peculiar del viñedo chileno”. En XXII Congreso Mundial de la Vid y el Vino. Viticultura.

Richasse, J. (1999). *Descripción de las características ampelográficas y fenológicas de los cultivares Cabernet-Sauvignon, Moscatel Negra y Verdot, y evaluación de la calidad de sus vinos*. Tesis para optar al título de Ingeniero Agrónomo, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile.

SAG. (2016). *Catastro Nacional Vitivinícola 2015*. Santiago, Chile.

----- (2015). *Catastro Nacional Vitivinícola 2014*. Santiago, Chile.

----- (2007). *Catastro nacional Vitivinícola 2006*. Santiago, Chile.

Silva, C. (1998). *Potencialidad agronómica y caracterización ampelográfica de vid de variedades para vinificación cultivadas en Chile*. Tesis para optar al título de Ingeniero Agrónomo, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile.

VVAA. (1998). *Diario oficial de la República de Chile* n° 36141, 17 de agosto de 1998.

* * *

RECIBIDO: 20-4-2017

APROBADO 31-7-2017