

Este año, Chile fue la sede para realizar la 13ª versión del concurso del mejor Sommelier del mundo. Este evento se realizó entre el 10 y 15 de Abril y fue organizado por la Asociación Internacional de Sommelier, Asociación chilena de Sommelier y Wines of Chile. El lugar escogido fue el recientemente inaugurado hotel W quién recibió a más de 200 de los más importantes Sommelier de 53 países.

El ganador de esta competencia fue el inglés Gérard Basset, que ya tenía múltiples premios como el Master Sommelier, Master of Wine y Wine MBA.



Durante este evento, un grupo de nueve personas, provenientes de España, Uruguay, Argentina, México y Chile fueron las que visitaron la Viña Chocalán. Entre el grupo se encontraba el Presidente de la Asociación de Sommelier de España.

Luego de hablar sobre nuestros valles y procesos, se dio pie para descorchar las botellas y comenzar la tan esperada cata que fue dirigida por nuestro enólogo, Fernando Espina. El ambiente se caracterizó por ser amigable y cercano, cada uno podía opinar y compartir sus comentarios durante la cata.

Comenzamos por los vinos más ligeros, en esta oportunidad, fueron los blancos de Malvilla: **Riesling 2009**, un **Sauvignon Blanc 2009** que dio de qué hablar y por último un **Chardonnay 2008** que impresionó por sus notas verdes y marinas.

A continuación se presentaron los tintos: De nuestra línea Selección, el **Carmenère 2009** fue el elegido. Luego vino el turno de los Reserva, **Syrah 2007**, el favorito del día elogiado por todos y descrito como “pedazo de Syrah” y el **Cabernet Franc 2007**.

Cerramos con los vinos Gran Reserva, **Blend 2006**, vino complejo e interesante, decían que era “casi para beberlo solo”; Y para terminar la cata, un **Malbec 2007**, con intensidad aromática impresionante e identidad propia diferente al típico Malbec Argentino.

Una vez terminada la cata, compartimos un asado a la chilena en nuestro quincho donde pudieron compartir un poco más entre ellos y nuestro equipo de trabajo. En resumen, un gran día y para ellos, esperamos, una agradable experiencia.

