

Esta joven enóloga piensa que Chile tiene un amplio potencial en el campo de los espumantes y por eso ella se aventuró a crear uno propio en su viña OC Wine, llamado Inicio, que entró este año al mercado.

**O**mella Pastene es una joven ingeniero agrónomo, de 35 años, que se tituló en la Universidad Católica y se especializó en enología. Casada también

con enólogo, tiene dos niños de 4 y 2 años. Su ligazón con el mundo del vino partió de niña, porque tiene conexión con el campo y algunos parientes suyos se dedican al tema. Le gusta ese oficio que además le permite no estar encerrada en una oficina todo el tiempo, sino que combinar con visitas al campo y a las bodegas de procesamiento.

También esta profesión la ha impulsado a viajar. Luego de titularse, partió por cinco meses a California, Estados Unidos, donde conoció de cerca cómo funciona ahí ese rubro. También estuvo un tiempo en España con el mismo propósito.

—¿Qué te sedujo de la enología?

—Me gusta porque es como un arte. Uno trabaja con un producto vivo, que se transforma, que se puede moldear a gusto, desde que es uva hasta que es un vino terminado, servido en la copa, puesto en la mesa. Me encanta la comida, entonces me gusta combinar los platos con los vinos. Disfruto las cosas simples, pero bien hechas, de calidad. Adoro los detalles y el vino es de detalles: cuánto tiempo lo voy a dejar en barricas, qué barricas voy a usar, cuánto tiempo va a estar embotellado, qué variedades voy a mezclar...

—¿Qué aprendiste en California sobre el mercado de los vinos?

—En California esto está súper enfocado al marketing, al turismo. Las bodegas están bien diseñadas, son modernas, y

todas tienen su lado marquetero, su Wine Testing, su tienda de vinos, sus poleras, sus tazones... La gente va mucho a los Wine Country. Cuando yo estuve, era el segundo destino turístico interno de Estados Unidos. Muchos se van a casar allá o van de luna de miel. Arriendan unas limusinas gigantes y van todos paseando de tienda en tienda, de viña en viña, a través de jardines que están muy bien diseñados.

Ornella explica que el Valle de Casablanca en Chile quiere apuntar un poco a eso, y considera que va bien encaminado, pero cree que todavía le falta mucho.

Hace dos años, Ornella echó a andar un proyecto que la tiene fascinada: creó la Viña OC Wines, especializada en vino espumante. Debutó en enero en el mercado con su espumante Inicio, un Extra Brut (un poquito más seco), especial para acompañar comidas y aperitivos.

Explica que es un blanc de blancs (espumante blanco de uvas blancas, de la cepa Chardonnay, del Valle de Casablanca, cosecha 2012) y procesado con método tradicional (chante noir), cuya segunda fermentación es en el envase. Una partida de la producción inicial de mil 600 botellas tiene un año de guarda en sus lías, y la otra, un año y medio.

Ornella cuenta que la uva la compra en Casablanca, al fundo de la familia Viollier, y fabrica el vino en una pequeña bodega que arrienda en Batuco, Lampa. Ahí están los estanques de acero inoxidable y las barricas, donde realiza todo el proceso productivo.

“La gracia de esta uva es que es de los viñedos más viejos de Casablanca, que tienen 21 años, entonces es una uva de gran calidad y súper especial”, indica. “Este primer

vino lo empecé a hacer en 2012. Se cosechó un poquito antes que los Chardonnay de ese año, porque para estos espumantes se requieren uvas más frescas, con menos alcohol. Después vino todo el proceso de prensado, que lo hacemos en forma manual. Experimentamos con temperaturas controladas y lo pusimos durante cinco o seis meses en barricas francesas antiguas, porque queremos que haya un aporte de madera, pero que no sea tan marcado”.

Por ahora el vino se vende a través del correo inicioespumante@gmail.com; en la tienda Santiago Wine Club, del barrio Lastarria; en el restaurante 99, ubicado en Andrés de Buezalida, Providencia, y próximamente en el Osaki, restaurante de comida nikkei, en Las Condes.

—¿Cuál es la ventaja de tomar espumantes en lugar de otros licores?

—Es una bebida más liviana, fresca y glamorosa. Además, tiene menos alcohol, sólo 12 grados. Desde el comienzo la idea de nuestro proyecto era hacer algo único y diferente, crear una bodega exclusiva para espumantes. Diseñada y pensada para espumantes y especializarnos en burbujas. Queremos pensar en burbujas, conectarnos con las burbujas, queremos encantar con nuestras burbujas.

—¿Chile tiene potencial para apuntar a ese mercado?

—Chile tiene el potencial para hacerlo para hacer espumantes de esa calidad y nosotros queremos aprovechar eso y especializarnos en hacer espumantes que tengan carácter, personalidad, y que sean comparables con los grandes espumantes del mundo.

—¿Pero ese potencial puede ser mayor que el de otros licores?

—Es que Chile tiene un gran potencial para vinos tintos y blancos, pero el espacio del espumante quizás no está bien explotado. Por eso nosotros queremos buscar variedades nuevas, ver en qué suelos se dan mejor o cómo elaborar mejor esas uvas para poder expresarlas en un espumante de excelencia. Aspiramos a que el espumante no sólo se tome en ocasiones especiales, como en Año Nuevo o en cumpleaños, sino que la gente lo consuma siempre, en las comidas, en los aperitivos, etcétera.

—¿Cuál sería la mayor gracia de tu espumante en relación a otros que ya existen?

—Que está pensado desde el inicio como espumante. Fue cosechado en el momento preciso, es muy exclusivo, son poquitas botellas y está hecho a mano, en forma artesanal por nosotros. A diferencia del prensado industrial, que aprieta mucho la uva, el prensado nuestro es muy suave. Eso le da un sabor especial.

—¿Qué pasa en la boca cuando uno toma tu espumante comparado con otros champagnes?

—En nosotros es un espumante que en boca es muy expresivo. Tiene unos aromas súper especiales, a fruta fresca, a mineral, a piedras de repente. Y es un espumante largo, persistente, se queda en la boca, a diferencia de los más industriales, que al tomarlos son como un agüita, se desvanecen. El nuestro queda, uno lo recuerda. // @revistaboos



# Ornella Pastene Ippolito

“Queremos encantar con nuestras burbujas”