

INFORME BOLIVIA

LA VERDAD ES QUE NO TENÍAMOS EXPECTATIVA ALGUNA, NO FUIMOS A BOLIVIA CON PREJUICIOS. PERO LO QUE ENCONTRAMOS NOS SORPRENDIÓ. EN NUESTRA PRIMERA VISITA -ESPERAMOS QUE LA PRIMERA DE MUCHAS- DESCUBRIMOS VINOS APEGADOS A TÉCNICAS Y VARIEDADES DE UVAS ANCESTRALES EN VIÑEDOS ALUCINANTES, PERDIDOS EN LAS MONTAÑAS, PERO TAMBIÉN GRANDES Y MODERNAS BODEGAS CON AMBICIONES DE CONQUISTAR LOS MERCADOS DEL MUNDO.

En este primer viaje asistimos a la feria Expovino Catate Bolivia, donde tuvimos la ocasión de conversar con la mayor parte de los productores del país, y además viajamos al Valle del Cinti para conocer sus viñedos centenarios y a Tarija, el principal de los valles vitícolas bolivianos y que concentra alrededor del 80% de los viñedos del país. Pero además nos concentramos en probar algunos de los mejores vinos de todas las regiones productoras, alrededor de cien muestras de las que hemos seleccionado la mitad. Tal como lo hicimos con Perú, este primer informe sobre los vinos bolivianos es apenas una introducción. Echen un vistazo. Hay muy buenos vinos aquí.

* Nuestros agradecimientos a la ayuda en logística y producción del especialista Felipe Chilet, nuestro anfitrión en este viaje. También a Juan Carlos Castellanos, quien escribió una reseña histórica del vino boliviano para este informe, y a todos los productores que pudimos conocer y cuyas bodegas pudimos visitar. Nos sentimos especialmente bienvenidos.

Patricio Tapia.

PARA RESULTADOS INDIVIDUALES,
VAYAN AL MOTOR DE BÚSQUEDA DE
WWW.GUIDESCORCHADOS.CL
Y AHÍ BUSQUEN POR BODEGA, POR
VINO, POR COSECHA, POR ZONAS, POR
PUNTAJES O POR EL CRITERIO QUE
NECESITEN APLICAR.



INFORME BOLIVIA LA SORPRESA DEL vino boliviano

MÁS QUE UN VIÑEDO, SAN ROQUE, EN EL VALLE DE CINTI, PARECE UN BOSQUE. LOS ANTIGUOS TRONCOS DE LOS MOLLARES Y CHAÑARES SE ENCUMBRAN RETORCIDOS HACIA EL CIELO, CRECIENDO SOBRE EL SUELO DE ARENA QUE DE VEZ EN CUANDO EL RÍO, A UNOS METROS, INUNDA POR COMPLETO. SIN EMBARGO, SI UNO SE INTERNA EN ESA ESPESURA, SE DA CUENTA DE QUE EN ESOS TRONCOS, ENREDÁNDOSE COMO SERPIENTES, ESTÁN LAS PARRAS QUE LA BODEGA JARDÍN OCULTO, DE LA JOVEN MARÍA JOSÉ GRANIER, OCUPA PARA PRODUCIR SUS ALGO MÁS DE OCHO MIL BOTELLAS AL AÑO.

María José llegó al Valle de Cinti –unos 700 kilómetros al sur de La Paz– hacia 2019, aconsejada por el experto holandés Cees van Casteren, quien fue contratado por los productores bolivianos para ayudarlos en sus vinos. Van Casteren recorrió Bolivia y quedó encantado con el Valle de Cinti y, en especial, con esos viejísimos viñedos que usaban los árboles como verdaderos tutores vivos, una práctica ancestral, casi desaparecida en el mundo. “Cuando me dijo, yo fui a regañadientes pensando que, tanto la cantidad como la calidad de esas uvas, no era buena. Estaba equivocada”, me cuenta María José, mientras degustamos sus vinos en una vieja hacienda que pertenece a la propiedad de San Roque.

Una de las principales dificultades que tuvo que enfrentar María José fue que no existe literatura que hable sobre cómo manejar esas viñas. “Todo lo que se enseña se refiere a la lira, al vaso, a la espalda. La bibliografía sobre viñas arbóreas es casi inexistente. Todo el conocimiento que tenemos hoy está basado en lo que la gente de por aquí hace”.

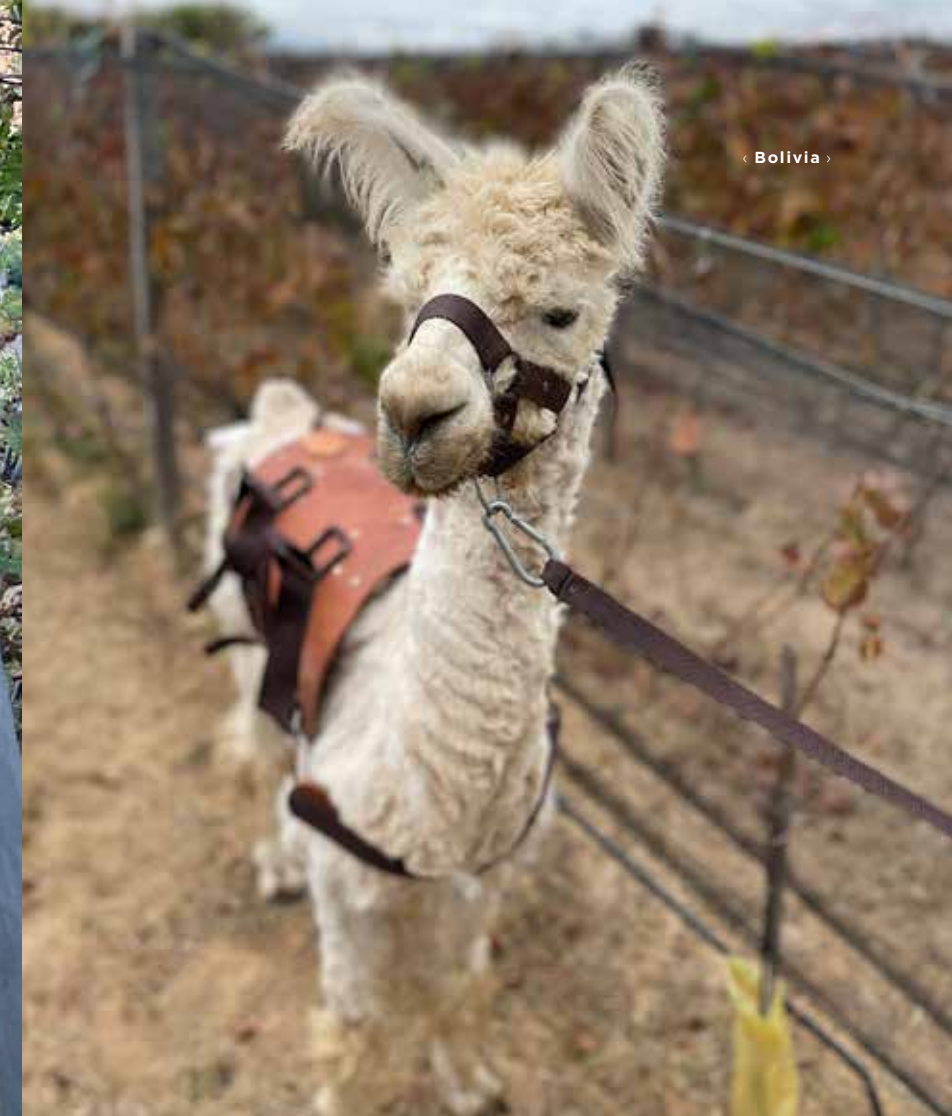
Y lo que hace no es un capricho. Las inundaciones ocurren generalmente en tiempos de cosecha, pero las aguas no alcanzan a cubrir las vides, que se encaraman en los árboles, muy arriba del nivel del agua. “También está la biodiversidad. Hemos aprendido a convivir con animales que comen los pastos o con los pájaros, que se comen las uvas en las partes más altas de los árboles, donde nosotros no podemos llegar. Todo aquí es manual. No se puede hacer nada con máquinas”, dice María José.

Los vinos de Jardín Oculto han sido uno de los descubrimientos más alucinantes que hemos hecho en *Descorchados* este 2022, ahora que hemos expandido nuestra cobertura más allá de los países productores sudamericanos que todos conocemos: Argentina, Brasil, Chile, Uruguay. Hay algo en estos vinos que nadie más tiene, los sabores, las texturas, la historia que hay tras ellos. Tomen el **Jardín Oculto Negra Criolla 2020** como un ejemplo.

Hemos escogido este vino como uno de los mejores tintos bolivianos en este, nuestro primer acercamiento a la viticultura del país, una delicada versión de negra criolla, también conocida como listán prieto de las Islas Canarias o país en Chile. Los aromas recuerdan a las frutas rojas y especias, con toques terrosos que son típicos de la variedad. El cuerpo es más bien ligero, de rica y punzante acidez, sabores frutales, todo en un logrado equilibrio para un vino que quita la sed y se bebe fácil, pero que a la vez es una clara muestra de la uva.

En el Cinti están la negra criolla, la mollar y la moscatel de alejandría, cepas que introdujeron desde Canarias los conquistadores españo-

Los árboles como tutores de parras



María José Granier



Paisaje Tarija



« Bolivia »

Un viñedo en el tradicional Valle del Cinti

les, pero también está la cruz de negra criolla y moscatel, la localmente conocida como vischoqueña, una uva que da vinos deliciosos y jugosos y con la que en Bolivia se producen tanto blancos, como rosados y tintos. El mejor ejemplar que hemos probado en este viaje ha sido **Don Cristian Vischoqueña 2019**, de la pequeña bodega Tierra Roja, un proyecto que intenta valorizar las variedades típicas bolivianas en el Cinti. Este **Don Cristian** tiene el color intenso de un clarete, aromas a frutos secos y tierra. La boca es firme, pero a la vez fresca, una suave y jugosa sensación frutal en un vino que bien puede ser considerado como único en el contexto sudamericano. Para beberlo por litros, esta vischoqueña era la variedad favorita de Cristian Villamor, fallecido en 2016 y quien fuera propietario de la bodega.

“Trabajar con viñedos que crecen en árboles ayuda a promover una identidad propia de los vinos bolivianos, ayuda a conocer una historia, una tradición. No somos un país que ha empezado a hacer vinos hoy porque está de moda, sino que todo esto responde a una cultura”, explica María José.

El Valle de Cinti, a unos 2.400 metros sobre el nivel del mar, podría considerarse el centro espiritual del vino boliviano y, tal como lo dice María José, la fuente de mayor interés cuando uno se aproxima a viticultura de este país. Desde el punto de vista periodístico, es el lugar en donde hay que investigar. Sin embargo, hoy en Bolivia se vive un resurgimiento de la viticultura, se siente en los consumidores un interés por conocer y probar más de sus vinos. Grandes responsables de este auge son las bodegas y los viñedos de Tarija, unos cien kilómetros al sur del Cinti, y que hoy es la región vitícola más importante, en términos de volumen, del país.

De acuerdo al Observatorio Vitivinícola de Bolivia (Conectavitis) hoy en el país hay unas 4.900 hectáreas plantadas de viñedos, un número considerable si se tiene en mente que 15 años atrás esa superficie era menos de la mitad. De esas hectáreas, unas 3.500 se encuentran en Tarija. La mayor parte, alrededor del 70%, es moscatel de alejandría, que es la principal uva con la que se produce el singani, el destilado estrella boliviano, muy similar al pisco peruano o chileno. Este destilado se consume con avidez en los bares de Santa Cruz o La Paz, generalmente en la forma de chufly, un cóctel en base a singani, jugo de limón y ginger ale.

También en Tarija se encuentran las bodegas más grandes y modernas del país, bodegas como Aranjuez, Campos de Solana, Kohlberg o La Concepción, cuyas instalaciones poco y nada tienen que envidiarle a otras de Sudamérica. Aranjuez, por ejemplo, produce unos 4.3 millones de botellas anualmente desde sus cerca de 150 hectáreas de viñedos, una cantidad enorme en el contexto boliviano. Aranjuez, hacia 1999, fue la primera bodega boliviana en importar tannat, una variedad que bajo el intenso sol de Tarija, a unos 1.900 metros de altura, ofrece una versión suave y frutal de esta salvaje variedad. Junto a la negra criolla de Jardín Oculto, el Aranjuez Tannat Origen 2019 nos ha parecido el mejor tinto de Bolivia, un tannat jugoso, de frutas rojas maduras, taninos firmes y acidez punzante.

Junto al tannat, y a partir de los años 80, los bodegueros de Tarija comenzaron a importar variedades internacionales para reemplazar las uvas ancestrales que sobrevivían hasta entonces. Un esfuerzo, imaginamos, por darle un carácter más internacional a sus vinos, para darles un sabor que fuera más reconocible en los mercados del mundo.



Nelson Sfarcich, enólogo de Campos de Solana



Uno de los que más nos llamó la atención fue el **Esther Ortiz Petit Verdot 2018** de Campos de Solana, una bodega fundada en 2000 por la familia Granier y que hoy cuenta con 186 hectáreas de viñedos, la mayor parte dedicados a la producción de singani. Este petit verdot de viñedos jóvenes, de unos diez años, plantados a 2.000 metros de altura, es un vino amplio y succulento, con frutas dulces y negras que hablan del grado de madurez con el que se cosecharon los racimos.

Y también pueden encontrar tempranillos muy buenos, como el **Icno Tempranillo 2016** de Kohlberg, otra de las bodegas líderes bolivianas, fundada en 1963 por Julio Kohlberg, un alemán que llegó a Bolivia desde Munich para trabajar en las minas de Potosí. Erick y Franz, los nietos de Julio, hoy están a cargo de esta dinámica bodega tarijeña y son los responsables de esta selección de viñedos de tempranillo, plantados hace medio siglo a unos 1.910 metros de altitud. De producciones muy bajas (tres parras dan una botella), este tiene una crianza larga de 18 meses en barricas antes de irse a la botella, donde pasa otros 18 meses antes de salir al mercado. Es un tempranillo de textura rígida, taninos punzantes que cubren sabores a frutas dulces, flores secas, tonos especiados. Un vino generoso, amplio, muy en el estilo internacional que hoy se produce en Tarija.

Encontrarse con estos dos mundos, uno que busca rescatar las tradiciones ancestrales y otro que mira hacia el mundo, no es algo nuevo en Sudamérica. Lo vimos en nuestro viaje a Perú, lo vemos en Chile y en Brasil. También, aunque con menor fuerza, en Argentina y Uruguay. En Bolivia sucede lo mismo. Y aunque se trata de una escena pequeña y muy similar a la peruana en el hecho de que existe un

destilado que supera largamente la producción y el interés masivo por el vino, los bolivianos están demostrando que pueden hacer vinos de carácter internacional y también con identidad propia.

Sin embargo, hay ciertos detalles a mejorar. Sobre todo en los productores que buscan un estilo internacional, aún es necesario profundizar en detalles de los que hemos hablado y discutido muchas veces en referencia a otros países de este lado del mundo: la gran influencia de la madera, los excesos de madurez en regiones en donde el sol abunda y que pueden traer consigo, por ejemplo, la estandarización de los sabores, la anulación del sentido de lugar en uvas demasiado dulces, la sobre extracción pensando que, mientras más cuerpo, mejor es el vino. Todos esos problemas (si es que se quieren ver como problemas, por cierto) son comunes en muchos de los vinos que hemos catado. Lo que parece un tema superado o, al menos, ya discutido entre los líderes del vino regional, en Bolivia aún merece una reflexión de parte de los bodegueros, sobre todo pensando en que la riqueza y la identidad única de sus viñedos andinos en las alturas les ofrece una oportunidad para mostrar sabores diferentes, ligados a la geografía. Los excesos tienden a nublar estos aspectos claves.

Con todo, nuestra primera aproximación al vino boliviano ha sido una agradable sorpresa. Nos ha fascinado el paisaje y nos ha sorprendido el nivel de algunos de sus vinos. Este, como primer informe, aún necesita de mayor profundidad, asunto que esperamos alcanzar a medida que nuestra experiencia en el vino boliviano aumente. Por ahora, los invitamos a conocer algunos de los vinos que hemos recomendado. Hay un mundo allí. 🐦



Los viñedos de Tarija

INFORME BOLIVIA

BREVE HISTORIA DE LA VID,
EL VINO Y EL SINGANI

EN BOLIVIA

Por Juan Carlos Castellanos Zamora.

Paisaje del Valle del Cinti





Viticultura arbórea en el Viñedo San Roque

EN LO QUE FUE EL ALTO PERÚ durante el régimen colonial y hoy es Bolivia, las crónicas refieren que las primeras vides se plantaron en Mizque, actual capital de la provincia del mismo nombre en el Departamento de Cochabamba, antiguo pueblo fundado por Francisco de Alfaro el 19 de septiembre de 1603. Su otrora gran importancia deriva del hecho de haber servido como sede del Obispado de la Provincia de Santa Cruz, por lo mismo, los sacerdotes dominicos requerían vino para fines litúrgicos. Esta influencia, más el aporte de los españoles asentados en la región, fueron el impulso para que se comenzara a plantar viñedos y a elaborar vinos a partir de 1609. Los centros mineros de Potosí y Chuquisaca, además, sirvieron como importantes centros de comercialización para la joven producción vitícola. Pero esta actividad no duró mucho. Por orden del rey Felipe III, estas plantaciones fueron quemadas para evitar que compitieran con los vinos importados de España. Estas medidas restrictivas en beneficio de las prácticas monopolistas de la corona, sin embargo, llegaron tarde, puesto que no alcanzaron a impedir la difusión de la vitis en este territorio.

Posteriormente, en la segunda mitad del siglo XVII, fueron los vallecitos potosinos –como Turuchipa y los paceños de Calacoto y Luribay–, los que, por su proximidad a las regiones donde se explotaban las minas de plata y existían amplios mercados de consumo, comenzaron a cultivar uva y elaborar vino, el que se fermentaba en grandes vasijas de arcilla. Es también en los valles potosinos donde se inició su destilación que, con el devenir del tiempo, daría lugar a una bebida emblemática para los bolivianos: el singani.

La vid siguió su rumbo buscando su mejor hábitat. A su paso por el Valle de Cinti el año 1692, sus trepadoras cepas se abrazaron al noble molle, sellando una señera amistad que imploraba quedarse allí. Esta unión perdura hasta hoy en majestuosos viñedos que siguen produciendo uva cobijada y protegida por la frondosa copa de los molles. El Valle de Cinti es un cañón de aproximadamente 80 kilómetros de longitud, ubicado en el departamento de Chuquisaca, con una altitud media de 2.350 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con un clima mediterráneo y por ahí discurren los ríos Cotagaita, San Juan del Oro y otros tributarios de menor cauce. Fue la región que identificó por más de un siglo a la vitivinicultura boliviana, frente al pujante desarrollo de otras zonas como en la actualidad sucede con los valles de Tarija y Samaipata.

Y hablando de Tarija, según las crónicas del padre Alejandro Corrado en su obra “El Colegio Franciscano de Tarija y sus Misiones”, en este departamento las primeras vides fueron plantadas alrededor de 1705 en Las Salinas o San Luis, actualmente Entre Ríos, Provincia O’Connor. Después de algunos años, estos cultivos fueron abandonados, presumiblemente por la hostilidad de las

hordas chiriguanas. Más tarde, se piensa que entre la segunda y tercera década del siglo XVIII, es la cuenca del río Camacho la que cobijó a los primeros vitivinicultores. Como referencia, se cita a las haciendas de la Compañía de Jesús y La Angostura como las más antiguas y pioneras en este rubro.

En Bolivia se estima que existen unas cinco mil hectáreas de vid, de las cuales 3.600 (70%) están cultivadas en el Valle de Tarija, en las provincias Cercado, Avilez y Méndez. Con este potencial, es natural que hoy se constituya en la región vitivinícola más importante y su referente, marcando el nacimiento de una industria con la implementación de grandes bodegas que, con tecnología moderna, han ido reemplazando poco a poco a la elaboración artesanal.

Respecto al singani, surge paralelamente a la elaboración del vino. Los españoles vecindados en esta parte de América se dieron modos para su destilación; los 4.000 metros sobre el nivel del mar, el frío imperante y los órficos socavones mineros exigían tragos cortos y con mayor grado alcohólico que el vino para soportar estas inclemencias. Los modos más rudimentarios de producción fueron mediante las llamadas konchanas, vasijas hechas de arcilla. Posteriormente, se importaron de Europa y fabricaron después las llamadas falcas o aguardienteras, hechas de estaño, plomo y cobre, energizadas con leña y un proceso de enfriado con serpentines sumergidos en agua. Todo eso hasta que llegaron los modernos alambiques que han mejorado el proceso de destilación y calidad gracias a un control más riguroso de la temperatura.

Desde la creación de la República hasta el año 1900 no es conocida la denominación de singani. Existen diferentes decretos que hablan de licores, destilados y aguardientes, especialmente cuando de gravar con tributos se trata a su elaboración o comercialización. Pero según investigaciones recientes, en la Villa Imperial de Potosí –antes de finalizar el periodo colonial– ya llamaban singani al destilado que venía de la región del mismo nombre. Esta bebida era elaborada con la variedad moscatel de alejandría que le entregaba un aroma muy expresivo. Esta denominación se fue difundiendo en Cinti, comenzándose a generalizar con el nombre de singani al producto destilado de la uva fermentada.

La Ley 774, promulgada el cuatro de enero de 2016, de “Promoción de la Uva, Singani y Vinos de Altura Bolivianos”, es una norma fundamental de protección del Estado al patrimonio vitivinícola, sus caracteres y alcances, como el fomento del enoturismo y las diferentes actividades relacionadas con esta noble actividad. En cuanto al singani, se protege la denominación de origen y para diferenciarlo con el pisco peruano o las grasas argentinas, establece que, para considerarse como tal, su elaboración debe ser exclusivamente con la variedad moscatel de alejandría. 🍷

92

MEJOR tinto

COMPARTIDO

ARANJUEZ

TANNAT ORIGEN 2019 *Tannat* | TARIJA

ARANJUEZ FUE la primera bodega en Bolivia en plantar tannat hacia 1999, una variedad que se considera entre las mejores del país, sobre todo hacia el sur, en las alturas de Tarija, donde el sol generoso permite que sus recios taninos maduren sin problemas. Este es un single vineyard que viene de un viñedo de 1.6 hectáreas, ubicado a unos 1.950 metros de altura, y es una nítida expresión de la variedad, con sus frutas intensas y rojas maduras, los taninos firmes, la acidez punzante. Una excelente muestra de estilo en uno de los buenos tintos bolivianos. La crianza se extiende por un año en barricas nuevas. 🍷



MEJOR tinto

COMPARTIDO

JARDÍN OCULTO

JARDÍN OCULTO 2020 *Negra Criolla* | CINTI

ESTA ES una delicada versión de negra criolla, también conocida como listán prieto de las Islas Canarias o país en Chile. Los aromas recuerdan a las frutas rojas y especias, con toques terrosos que son típicos de la variedad. El cuerpo es más bien ligero, de rica y punzante acidez, sabores frutales, todo en un logrado equilibrio para un vino que quita la sed y se bebe fácil, pero que a la vez es una clara muestra de la uva. Este Negra Criolla viene del Valle de Cinti, de parras de más de 200 años que crecen enredadas en los árboles, sobre todo en los molles, así es que el viñedo, más que uno tradicional, parece un bosque. 🍷

92



92

MEJOR blanco

JARDÍN OCULTO
JARDÍN OCULTO 2020

Moscatel de Alejandría | CINTI

ESTE MOSCATEL viene de viñedos muy viejos, de más de 400 años desde que fueran establecidos en San Roque, en el Valle de Cinti, unos 700 kilómetros al sur de La Paz. Las viñas usan como tutores los troncos de viejos árboles, un sistema muy antiguo de conducción que solo subsiste en contados lugares en el mundo. En este moscatel, los sabores son profundos, las notas especiadas y florales luchan por ganar protagonismo en medio de un cuerpo intenso, cremoso, de sabores largos. Un moscatel para pescados al curry o para guardarlo por un par de años. Solo ganará en complejidad y carácter. 🍷



MEJOR rosado

TIERRA ROJA
DON CRISTIAN 2019 *Vischoqueña* | CINTI

LA VISCHOQUEÑA es una variedad que viene de una cruce entre listán prieto y moscatel de alejandría y en Bolivia se producen con ella tanto blancos, como rosados y tintos. En este caso, el vino tiene un color como de clarete y aromas a frutos secos y tierra. La boca es intensa, pero a la vez fresca. No se sienten los 14 grados de alcohol, sino que más bien es una suave y jugosa sensación frutal en un vino que bien puede ser considerado como único en el contexto sudamericano. Para beberlo por litros, esta vischoqueña era la variedad favorita de Cristian Villamor, fallecido recientemente y quien fuera propietario de la bodega. 🍷

92





LOS PUNTAJES

80 85

Vinos simples
para todos los días.

86 90

Apuestas más complejas,
aunque también adecuadas
para beber a diario.

91 95

Vinos excelentes
que, independiente
de su precio, deben
ser probados.

96 100

¿Existe la perfección?
Probablemente no, pero
en este grupo hay vinos
que se acercan bastante.

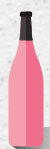
LOS ESTILOS



tinto



blanco



rosado



naranja



dulce



espumante

Aranjuez

92

TANNAT ORIGEN 2019

Tannat

TARIJA | 13.8°

Aranjuez fue la primera bodega en Bolivia en plantar tannat hacia 1999, una variedad que se considera entre las mejores del país, sobre todo hacia el sur, en las alturas de Tarija, donde el sol generoso permite que sus recios taninos maduren sin problemas. Este es un single vineyard que viene de un viñedo de 1.6 hectáreas, ubicado a unos 1.950 metros de altura, y es una nítida expresión de la variedad, con sus frutas intensas y rojas maduras, los taninos firmes, la acidez punzante. Una excelente muestra de estilo en uno de los buenos tintos bolivianos. La crianza se extiende por un año en barricas nuevas.



91

ARANJUEZ 2020

Tannat

TARIJA | 14°

Una excelente relación precio-calidad en este tannat cien por cien de viñedos de suelos franco-arcillosos plantados a unos 1.950 metros de altura. El 80% del vino no tiene madera y el 20% sí tiene una crianza de seis meses en roble. Es succulento, amable, de muchas frutas rojas maduras y especias dulces. Un tannat sin los taninos agresivos que suelen caracterizar a la variedad, pero sí con mucha fruta. De este tannat se hacen unas 60 mil botellas anualmente.



91

DON MILTON LEGADO 2018

Tannat, Cabernet Franc, Bonarda

TARIJA | 14.4°

Esta es una pequeña producción de menos de mil botellas del vino más ambicioso de la bodega. Una selección de los tres orígenes que maneja Aranjuez en Tarija. Tiene un 50% de tannat, un 25% de bonarda y un 25% de cabernet franc, con un año y medio de crianza en barricas nuevas. Es un vino para esperar. Aún la madera juega un rol muy importante, cubriendo los sabores a frutas maduras y succulentas que se sienten en el fondo. Es un tinto amplio y cálido.



91

JUAN CRUZ 2019

Tannat

TARIJA | 14.1°

Esta es una selección de viñedos de unos 30 años en el Valle Central de Tarija, a unos 1.950 metros de altura. Criado por un año en barricas, este muestra el efecto del roble en sus notas tostadas y especiadas. Los sabores frutales son intensos, maduros, extra succulentos en un vino grande, de mucha concentración, pero a la vez con un muy buen equilibrio entre esa madurez y la acidez y la estructura de taninos. Para la guarda. Juan Cruz es una edición limitada de unas siete mil botellas al año.



91

PIONERO 2019

Bonarda

TARIJA | 13.8°

Una deliciosa aproximación a la variedad, este muestra frutas rojas radiantes, muy frescas en el contexto de la bonarda, que tiende a dar vinos más bien dulces y succulentos. En este caso hay cierto nervio y tensión, los taninos son firmes, la sensación ácida tiene un papel importante. Un buen descubrimiento en las alturas de Tarija, en la IG Chaguaya, a unos 2.050 metros sobre el nivel del mar, un lugar más fresco y ventoso que otras zonas de Tarija. La crianza en madera se extiende por seis meses y luego pasa una cantidad similar de tiempo en botella antes de salir al mercado. Aranjuez fue la primera bodega en plantar bonarda en Bolivia, en 2010.



88

ALMA DE TANNAT 2022

Tannat

TARIJA | 12.5°

Fresco y vibrante en acidez, los aromas frutales predominan en este rosado ligero, ideal para beberlo junto a la piscina en días de calor. Es un cien por cien syrah, hecho con uvas cosechadas temprano, con un alcohol bajo, de 12 grados.



Des COR Ch ados 2022

Aranjuez

88

ARANJUEZ 2020
Cabernet Franc
TARIJA | 14°

Con algunas notas a especias y tabaco que son propias de la variedad, pero principalmente frutas rojas dulces, casi confitadas, este es un franc succulento, de textura voluptuosa, listo para beberlo con empanadas de carne. El 80% de este franc no pasa por madera y el resto tiene seis meses en barricas.



88

DUO 2020
Tannat, Merlot
TARIJA | 13.6°

Frutas dulces, acompañadas de acidez vibrante en este tinto simple, amable, rico en textura cremosa, para beberlo todos los días al almuerzo. Este es un *blend* de 50% tannat y 50% merlot.



87

DUO 2020
Bonarda, Cabernet Franc
TARIJA | 13.7°

Con la mitad de bonarda y la otra de cabernet franc, de viñedos entre los 1.950 y 2.095 metros de altura en Tarija, este es un tinto jugoso, rico en frutas dulces y con una textura amable y sedosa.



87

DUO 2021
Chardonnay, Sauvignon Blanc
TARIJA | 12°

Un blanco ideal para llevarlo a las vacaciones de verano y beberlo junto a pescados de carne blanca, a la parrilla. Este jugo refrescante es generoso en frutas blancas, cuerpo ligero y chispeante acidez; es un *blend* de 60% sauvignon y 40% chardonnay.



Campos de Solana

91

ESTHER ORTIZ 2018
Petit Verdot
TARIJA | 14°

Este cien por cien petit verdot viene de viñedos jóvenes, de unos diez años, plantados a 2.000 metros de altura en Tarija, y tiene dos años de crianza en barricas. Ese tiempo ha logrado calmar los ímpetus de la uva, ofreciendo ahora un vino que es amplio y succulento, con frutas dulces y negras que hablan del grado de madurez con el que se cosecharon los racimos. Denle tiempo en botella o un buen costillar de cordero.



91

TRI 2020
Viognier, Riesling, Sauvignon Blanc
TARIJA | 13.2°

Este *blend* es uno de los mejores blancos de Bolivia y se compone de un 80% de viognier, un 15% de riesling y el resto de sauvignon blanc, todo plantado a unos dos mil metros de altura. Es un vino rico en notas florales, pero también frutales en un contexto de vino fresco y a la vez de una boca potente, moldeada por diez meses de crianza con sus lías en barricas. Uno de esos blancos que, más que al aperitivo, hay que llevarlos a la mesa para acompañar mariscos gratinados.



89

CAMPOS DE SOLANA N/V
Marselan
TARIJA | 14°

Un tannat frutal antes que todo, con sabores y aromas succulentos, producto de una cosecha que ha dado frutas maduras y voluptuosas. Es generoso en todo aspecto, desde la expresividad en nariz hasta esa cremosidad en boca. Para estofados de carne.



86

CAMPOS DE SOLANA 2020
Tannat
TARIJA | 14°

Aromas a frutas negras bien maduras y frutos secos en este tannat amable, succulento, muy suave.



Cañón Escondido

91

RESERVA 2021
Tannat
TARIJA | 13.6°

Un tannat succulento, expansivo, se toma el paladar con sus sabores a frutas licorizadas y tonos especiados. Tiene taninos densos, punzantes, y la acidez juega su papel, refrescando y dando nervio en un tinto que necesita de algunos años en botella para calmar ese lado salvaje. Este **Reserva** tiene un 95% de tannat más un 5% de un *blend* de franc, syrah y cabernet sauvignon. Tiene 11 meses de crianza en barricas.



91

VINO DE FINCA 2021
Cabernet Franc
TARIJA | 13.1°

Esta es una selección de las partes altas del viñedo de Cañón Escondido en Tarija, a unos 2.010 metros sobre el nivel del mar, en suelos ricos en arcillas. La acidez es jugosa, radiante e ilumina los sabores a frutas rojas, combinados con las notas herbales y a tabaco. Es un vino ligero, ágil, de muy buena profundidad, de esos tintos que se van fácil. No tiene madera. Esta es una pura expresión de la variedad en esta zona escondida entre montañas.



Cepas de Oro

90

LEGADO DE RIVERA ORANGE 2021
Moscatel de Alejandría
CINTI | 12.5°

Este es pionero entre los vinos naranjos de Bolivia y es producto de la maceración de uvas de moscatel de viejos viñedos en el Valle de Cinti. Es un vino profundo, de muchos sabores a frutas blancas maduras y también confitadas. Es un vino de cuerpo imponente, sin trazos de amargor, algo común en el estilo. Uno para tener en cuenta si gustan de los naranjos.



89

BLANC DE NOIR 2022
Misionera
CINTI | 12°

Antes que exuberancia en nariz, este vino tiene una frutal generosidad en la boca, la textura cremosa, los sabores a frutas blancas. Sírvanlo bien fresco a la hora del aperitivo.



88

TRADICIÓN CINTEÑA N/V
Moscatel de Alejandría
CINTI | 12°

Este moscatel viene de viejos viñedos plantados en el Valle de Cinti, a unos 2.300 metros sobre el nivel del mar. Tiene aromas y sabores maduros, levemente dulces, en una textura cremosa. La acidez es la suficiente como para equilibrar en este blanco más bien rústico, para pescados blancos especiados.



87

CEPAS DE ORO 2022
Vischoqueña
CINTI | 12.5°

De sabores cálidos y maduros, de cuerpo ligero y buena acidez, este es un rosado simple, frutal; el tipo de rosados que pueden beber en verano por litros.



87

TRADICIÓN CINTEÑA 2020
Vischoqueña
CINTI | 13°

Rico en aromas terrosos, este vischoqueña (una mezcla de campo de moscatel con listán prieto) es ligero, de sabores dulces a frutas maduras y un final especiado. Viene de viñedos muy viejos plantados a 2.300 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cinti.



Des COR Chad DOS 2022

Jardín Oculto

92 **JARDÍN OCULTO 2020**
Moscatel de Alejandría
CINTI | 12°

Este moscatel viene de viñedos muy viejos, de más de 400 años desde que fueran establecidos en San Roque, en el Valle de Cinti, unos 700 kilómetros al sur de La Paz. Las viñas usan como tutores los troncos de viejos árboles, un sistema muy antiguo de conducción que solo subsiste en contados lugares en el mundo. En este moscatel, los sabores son profundos, las notas especiadas y florales luchan por ganar protagonismo en medio de un cuerpo intenso, cremoso, de sabores largos. Un moscatel para pescados al curry o para guardarlo por un par de años. Solo ganará en complejidad y carácter.

92 **JARDÍN OCULTO 2020**
Negra Criolla
CINTI | 14°

Esta es una delicada versión de negra criolla, también conocida como listán prieto de las Islas Canarias o país en Chile. Los aromas recuerdan a las frutas rojas y especias, con toques terrosos que son típicos de la variedad. El cuerpo es más bien ligero, de rica y punzante acidez, sabores frutales, todo en un logrado equilibrio para un vino que quita la sed y se bebe fácil, pero que a la vez es una clara muestra de la uva. Este Negra Criolla viene del Valle de Cinti, de parras de más de 200 años que crecen enredadas en los árboles, sobre todo en los molles, así es que el viñedo, más que uno tradicional, parece un bosque.

Kohlberg

91 **ICONO 2016**
Tempranillo
TARIJA | 14.5°

Esta es una selección de viñedos de tempranillo, plantados hace medio siglo y a unos 1.910 metros de altitud en el viñedo Don Julio, en Tarija. De producciones muy bajas (tres parras dan una botella), este tiene una crianza larga de 18 meses en barricas antes de irse a la botella, donde pasa otros 18 meses antes de salir al mercado. Es un tempranillo de textura rígida, taninos punzantes que cubren sabores a frutas dulces, flores secas, tonos especiados. Un vino generoso, amplio, para cordero.

90 **ELIA ROSA 2016**
Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo, Merlot
TARIJA | 14°

Este *blend* se hace con vinos ya terminados y ya criados en madera. La mezcla se vuelve a dejar en barricas hasta completar en total 18 meses de envejecimiento en roble. El resultado es un fiel estilo de la casa, con sabores frutales maduros, en un tinto succulento, de taninos firmes, pero a la vez pulidos y de buena acidez para equilibrar esa sensación voluptuosa que parece caracterizar a los vinos de Kohlberg.

90 **GRAN RESERVA 200 AÑOS 2017**
Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah
TARIJA | 14°

Este *blend* viene de viñedos de la hacienda Don Julio, en Tarija, entre los 1.890 y los 1.950 metros sobre el nivel del mar, y de viñedos jóvenes en el contexto de la bodega, de 34 años. La estructura del cabernet sauvignon domina en este vino, mostrando sus taninos firmes y punzantes, en medio de sabores a frutas rojas maduras. La acidez es fresca, lo que da equilibrio a un tinto que va por el lado untuoso y succulento.

89 **DON JULIO 2016**
Syrah
TARIJA | 14°

Desde la hacienda Don Julio, a unos 1.900 metros sobre el nivel del mar, en Tarija, y de parras de más de 50 años, este succulento syrah huele a frutas rojas maduras y confitadas, especias dulces en un cuerpo cuyos sabores llenan la boca.

88 **SINGLE VINEYARD BLOCK 23 2019**
Malbec
TARIJA | 13.8°

Un malbec particular, hacia los tonos a frutas licorizadas, pero sin caer en la sobre madurez. Tampoco es un tinto opulento, sino bien equilibrado, rico en frutas dulces y taninos muy suaves.

87 **ICONO 2017**
Malbec
TARIJA | 14.5°

La madurez de los sabores y el alto grado de alcohol (14.5) le dan a este malbec una succulenta voluptuosidad. Un vino amplio, pesado, para noches invernales.

87 **STELAR 2021**
Ugni Blanc
TARIJA | 14°

Hacia el lado dulce de la variedad, con notas a madera tostada y un cuerpo cremoso, amable. Este es un ugni simple, listo para beber a la hora del almuerzo y de buena relación precio-calidad.

86 **SINGLE VINEYARD BLOCK 21 2019**
Syrah
TARIJA | 13.8°

Los sabores a frutas dulces y las especias dominan en este simple syrah, el tipo de tintos que uno abre en un almuerzo cualquiera. La textura es suave, para acompañar pasta.

86 **SINGLE VINEYARD BLOCK 63 2019**
Cabernet Sauvignon
TARIJA | 13.8°

Dominado por los aromas herbales y vegetales que suelen aparecer en el cabernet sauvignon, este es un tinto simple, de buena relación precio-calidad. Los taninos, aún reactivos, piden carne a la parrilla.

Kuhlmann

90 **GRAN PATRONO N/V**
Marselan
TARIJA | 14°

Este es un *blend* de viñedos jóvenes de marselan, uno en Sunchu Huayco, a 1.850 metros de altura, y otro en Vivicha, en el Valle de Cinti, a 2.300 metros sobre el nivel del mar. Ambos participan en un 50% en esta mezcla que muestra una cara madura y amplia de la variedad, con taninos amables, muy pulidos, frutas negras dulces y un final lleno de especias y tonos a la madera en donde fue criado por dos años.

88 **SANTO PATRONO ALTIPLANO 2020**
Marselan, Tannat
TARIJA | 14°

Altiplano viene de viñedos de unos 15 años a unos 1.850 metros de altura en Sunchu Huayco, dentro del Valle de Tarija. Tiene un 50% de marselan y 50% de tannat, y la mitad del *blend* va a barricas de segundo uso por seis meses. Los aromas florales del marselan tienen todo el protagonismo en este vino amable, de sabores dulces y suaves, generoso en especias y de taninos cremosos.


Des COR Chad DOS 2022

La Concepción

- 89


CEPAS DE ALTURA 2019
Cabernet Sauvignon
TARIJA | 14.3°

Un cabernet de sabores dulces y de taninos que intentan mantener el equilibrio. La acidez es firme, pero subyugada ante esa madurez de la fruta. Este es un cabernet invernal, para quesos maduros.


- 88


LA CONCEPCIÓN 2018
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
TARIJA | 13°

De viñedos a unos 1.850 metros de altura, en el Valle de la Concepción, en el Departamento de Tarija, este tinto se siente succulento y frutal, con toques especiados y lácticos, y una textura amable, lista para recibir cordero.


- 87

CÓMPLICE 2021
Tannat, Cabernet Franc
TARIJA | 14.1°

Este blend tiene un 60% de tannat y 40% de cabernet franc y es una pura expresión frutal, jugosa, madura, dulce, de textura amable y cremosa. Uno para guisos de carne.



Landsuá

- 86

PARRAS DEL FUERTE 2019
Tannat
VALLES CRUCEÑOS | 13.3°

Un tannat bastante domesticado, este tiene intensos aromas a frutas rojas maduras y especias, combinadas en un cuerpo medio, de taninos suaves para los estándares de la variedad. Uno para asado.


- 85

CASTILLA 2018
Merlot, Tempranillo
VALLES CRUCEÑOS | 13.2°

Frutas maduras y dulces en este blend de 70% merlot y el resto de tempranillo de la zona de Samaipata, hacia el oeste de Santa Cruz. Buena acidez para equilibrar esa sensación de frutas negras maduras en un vino simple, de buena relación precio-calidad.


- 84

PARRAS DEL FUERTE 2019
Cabernet Sauvignon
VALLES CRUCEÑOS | 12.8°

Ricos aromas a frutas rojas maduras en un contexto de tonos herbales en este cabernet simple, de cuerpo medio a ligero para beber en un almuerzo cualquiera.



Marqués de la Viña

- 90

COLECCIÓN 2017
Moscato
LURIBAY | 12°

Marqués de la Viña obtiene las uvas de moscatel para este blanco de viñedos en la zona de Luribay, en La Paz, a unos 2.550 metros sobre el nivel del mar. La vinificación se hace en Cochabamba, se fermenta en vasijas de raulí y luego se cría en roble. El resultado es un blanco de gran fuerza en la boca, de tonos florales y especiados y también notas a tostado de la madera. Un moscato serio, para beber con pescado frito.


- 89

JACQUES SIMON NOUVEAU 2022
Ribier Noir, Tannat, Syrah
TARIJA | 13.2°

En el estilo de los Beaujolais Nouveau, tintos frutales y jugosos, este blend de 50% ribier noir, 40% de tannat y el resto de syrah se maneja muy bien. Lleno de frutas y acidez refrescante, es un tinto para beberlo por litros en las vacaciones. Compren una caja.


- 89

JACQUES SIMON PÉT-NAT N/V
Cabernet Sauvignon, Bonarda, Tannat
BOLIVIA | 11.5°

Este pet-nat es una mezcla de uvas que viene de Cochabamba (el cabernet), a unos 2.560 metros de altura, y de Tarija, a 1.850. Hecho con el método ancestral de una única fermentación en botella, aquí los aromas a levaduras se mezclan alegremente con las notas a frutas rojas en un espumante para beber por litros en el verano.


- 88

JACQUES SIMON PÉT-NAT N/V
Moscatel de Alejandría
LURIBAY | 11.5°

Hecho con el método ancestral de una sola fermentación en botella, este pet-nat tiene todos los aromas florales del moscatel de alejandría; la boca es de burbuja cremosa y tiene un rico dulzor que se proyecta hasta el final, dejando una suave sensación frutal. Este viene de viñedos en Cochabamba, a unos 2.550 metros de altura.


- 84

COLECCIÓN 2018
Bonarda
TARIJA | 13.2°

Una bonarda marcada por el dulzor de su fruta, de cuerpo ligero, tonos amables a especias y taninos muy suaves. Para beber a diario.




Tierra Roja

- 92

DON CRISTIAN 2019
Vischoqueña
CINTI | 14°

La vischoqueña es una variedad que viene de una cruce entre listán prieto y moscatel de alejandría y en Bolivia se producen con ella tanto blancos, como rosados y tintos. En este caso, el vino tiene un color como de clarete y aromas a frutos secos y tierra. La boca es intensa, pero a la vez fresca. No se sienten los 14 grados de alcohol, sino que más bien es una suave y jugosa sensación frutal en un vino que bien puede ser considerado como único en el contexto sudamericano. Para beberlo por litros, esta vischoqueña era la variedad favorita de Cristian Villamor, fallecido recientemente y quien fuera propietario de la bodega.



Des COR Chad DOS 2022

Uvairenda

85

1750 2018
Tannat

VALLES CRUCEÑOS | 14°

En un estilo de tannat domesticado, muy enfocado en la madurez y en los toques confitados. Un tinto simple, sin aristas, aunque sí con buena acidez. Como para pensar en un ojo de bife.



Yokich

88

YOKICH 2022
Moscatel de Alejandria

CINTI | 13°

Sabores intensos a frutas y flores en este maduro y succulento moscatel de viejos viñedos en el Valle de Cinti. Es cremoso, amplio; el grado de alcohol imprime una cierta calidez, mientras que las frutas se vuelven más y más jugosas y maduras.



86

YOKICH 2021
Vischoqueña

CINTI | 14°

Un estilo de vischoqueña maduro y dulce, aquí los sabores confitados y caramelizados son los que mandan en un vino generoso, amplio.



**Des
coR
Cha
dOS**
2022

