

Viña Santa Carolina fue fundada en 1875 por don Luis Pereira Cotapos, quien la denominó así en honor de su esposa, doña Carolina Iñiguez. Ese mismo año empezó la plantación de los viñedos con cepas importadas de la región de Bordeaux, Francia. Hoy viña Santa Carolina posee viñedos en las mejores zonas vitivinícolas del país y posee también cuatro diferentes bodegas de vinificación que incluyen la bodega principal ubicada en Santiago y declarada Monumento Nacional por su belleza arquitectónica y buen estado de conservación.

MARCAS COMERCIALES	Santa Carolina, Ochagavía, Planella, Gran Portón, Casablanca.
UBICACIÓN DE VIÑEDOS	En el Valle de Lontué la viña Molina, en San Fernando la viña Miraflores, y la viña Santa Rosa en el Valle del Maipo. También cuenta con viñedos en los Valles de Casablanca y Maule.
CEPAS	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Sauvignon Blanc. Gewürztraminer, Chenin Blanc, Chardonnay.
CONTACTOS	Rodrigo de Araya #1431, santiago.
GERENTE GENERAL	José Antonio Jiménez.
GERENTE COMERCIAL	Rafael Cruzat.



Los viñedos benditos de esta bodega secular se reparten entre los mejores suelos de Chile, en los que se arraigarían felizmente vidueños migrados de Francia hace siglo y medio. El vasto como variado catálogo de esta casa, ofrece desde los sencillos Coupage hasta los sobresalientes reserva que, en volúmenes

considerables, no obstante, y gracias a técnicas en permanente puesta al día, mantienen una calidad que, así como gana neófitos adeptos, complace a los más entendidos paladares.

Para la industria vitivinícola chilena Santa Carolina es más que un patrimonio. No muchas casas productoras cuentan en su haber con más de 125 años de trabajo y experiencia, amén de más de una veintena de etiquetas que van desde los vinos más sencillos a los más encumbrados y costosos. Fundada por don Luis Pereira Cotapos en 1875 a seis kilómetros de la Plaza de Armas en Santiago, el origen de esta viña está entrelazado con el auge de Chile a partir de la llamada Guerra del Pacífico que, por supuesto, no puede desligarse de la minería del cobre y el salitre de esos años.

Pereira importaría al igual que la mayoría de sus pares contemporáneos, vidueños Franceses y contrataría reputados profesionales de la enología gala, fundadores de lo que podría considerarse de la nueva vitivinicultura chilena, como Germain Bachelet, Octave y Adhemar Brard para comenzar a trabajar con Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec, Sémillon y, entre otras, el Moscatel. Según las crónicas el Sr. Bachelet vendría de la mismísima Borgoña, como viñador escogido y recomendado, por don Javier Rosales, en París, quien era a la sazón casi la única persona en Europa a la cual pudieran hacerle encargos de confianza. Bachelet traía a su mujer y a sus hijos. Junto con el viñador, llegaron innumerables paquetes de plantas que traían en agua y que después cubrieron con tierra....

De imponente arquitectura, gran parte de sus zócalos y fundaciones está hecha de adobe, piedra y ladrillo. Intacta, con enrejados de hierro forjado, sus techos conservan la madera y tejas originales, sus vigas son de pino oregón y las paredes de un metro de espesor, permanecen cubiertas del barro primigenio. La bodega subterránea permite mantener la humedad en el ambiente y una temperatura de 14 grados en invierno y en verano, ideal para el vino; además puede albergar tres mil barricas y conserva aun foudres con capacidad de 9 mil 450 litros en las que se almacena vino fino de calidad.

Empresa familiar hasta 1963, a mediados de la década de los setenta pasa a manos del grupo LarraínCruzat. Para 1995 forma parte de Empresas Santa Carolina S.A , negocio que incluye además otras tres compañías del ramo de la agroindustria.



Grosso modo, larga como el país es la historia del vino de Chile. Desde España, la Conquista traería, por supuesto, usos modos y costumbres que se imponen en ultramar. Así, comenzaron a llegar los primeros vidueños de Europa al Cono Sur y con ellos todo el entramado cultural que de suyo implica el hecho de trajar con el vino, así como la obligación, dictada por la iglesia, de contar con la sangre de Cristo a la hora de la celebración de la eucaristía, hecho que en todo el mundo hizo posible la continuidad de la producción vitícola, más allá de guerras intestinas, crisis económicas o plagas implacables.

Al parecer Francisco de Aguirre fue uno de los primeros en acometer las labores de la vid en el país austral y, según archivos escudriñados por expertos, su primera cosecha se da por 1551 en Copiapó. Por su parte Juan Jufre de Loayza y Montesa, radicado en el Valle del Maipo para 1554, produciría tintos en cantidades considerables.

Pero, ¿cómo era ese vino?, se interroga Patricio Tapia, el más célebre conocedor y crítico de caldos chilenos de las últimas generaciones, y se responde: Probablemente muy malo. Las condiciones de vinificación eran muy paupérrimas.

Lagares contaminados, vasijas de guarda de materiales no muy adecuados, fermentaciones a temperaturas extremas, con una materia (uvas) pocos cuidadas. Todos esos detalles, deben haber dado vino con una acidez volátil alta (boca y nariz a vinagre) y con aromas y gustos no del todo deseables. Pero tras estos problemas estaba una fruta crecida en excelentes condiciones climáticas por lo que, en el fondo, si se les prestaba atención, esos vinos no eran del todo descartables o, al menos, que resultaran aceptables en una época en que la enología era una actividad empírica. Esta historia es más o menos la misma hasta mediados del siglo XIX. Los investigadores coinciden en que Silvestre Ochagavía, quien trae de Francia los primeros lotes de Merlot, Cabernet Sauvignon y Riesling para sustituir al vidueño criollo país en Talagante, en el Valle del Maipo. Ciertamente, la realidad es que, a partir de esa fecha, la vid europea que incluye variedades, tales como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon y Pinot Noir, se extiende por todas las principales zonas vitivinícolas del angosto país, divididas generalmente en valles productores mejora la calidad de la fruta y se hace patente

tanto la vocación especial de Chile para la producción de vino fino como sus condiciones climáticas realmente excepcionales.

Otro hecho relevante es que mientras en Europa las viñas son desoladas por la filoxera (pequeño pulgón con un apetito muy parcializado por las raíces de las parras), en Chile la viña permanece sana y muchos de los técnicos y productores del Viejo Continente vuelven su mirada hacia América del sur y la aprecian como un verdadero e inmenso oasis en el contexto de la mayor crisis vivida por la viticultura mediterránea.

Santa Carolina Pale Harvest

El único dulce chileno que puede encontrarse en Venezuela, es producido por viña Santa Carolina con vidueños mitad Sauvignon Blanc mitad Sémillon cultivados en fincas de la propiedad localizadas en el Valle del Maipo Cosecha Tardía, traduce su nombre, Late Harvest: en efecto las bayas son cosechadas cuando se hayan bajo los efectos de la botrytis, llamada: podredumbre noble. Fermentado y añejado en barricas de roble francés por ocho meses antes de ser embotellado, este caldo, de color amarillo intenso, derrocha delicados aromas de miel, frutas secas u naranjas.

Austero es de paladar suave y aterciopelado con sutiles notas de vainilla, coco y caramelo; buena estructura, balanceado de intenso y largo final, se sirve como aperitivo o en ideal compañía de quesos aromáticos, foie gras y algunos postres.



SANTA CAROLINA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2001

Elaborado con uvas 100% Sauvignon Blanc de los viñedos Santa Rosa del Peral pertenecientes a viña Santa Carolina y ubicados en el valle del Maipo. Es fermentado en cubas de acero inoxidable, rico de una frescura que obliga a disfrutarlo de inmediato. Es de intenso color amarillo verdoso. Suave, con aromas que recuerdan cítricos y frutas tropicales, este delicioso caldo es excelente como aperitivo, con pescados y mariscos.

SANTA CAROLINA BARRICA SELECTION SYRAH 1999

Bastión de Viña Santa Carolina logrado a partir de 90% de vidueño Syrah y un restante Cabernet Sauvignon, cosechados en el Valle del Maule. Fuerte, es fermentado en barriles jóvenes de roble francés y envejecido por un año en cavas subterráneas. Excelente exponente del potencial chileno cuando se habla de Syrah, el caldo es de color rojo intenso, y en nariz recuerda las moras, el anís y el chocolate.

Aunque todavía joven y algo tánico, es persistente y de final largo y sin duda se redondeará en botella con algo de paciencia. Recomendable con carnes rojas, cacería y pastas en salsas potentes. Inmejorable relación precíocidad. Distribuye exclusivamente para Venezuela.





Gracias a ello, la poda para conservar la juventud de la vid y acrecentar la producción, las herramientas y maquinarias modernas para trasvasar, clarificar, filtrar, controlar la temperatura de la fermentación o medir el grado de alcohol, son introducidas en Chile. Las antiguas vasijas de barro, los odres de cuero y las tinajas fueron reemplazados por recipientes de nobles maderas. Así en los primeros cincuenta años del siglo XX, crece la industria, haciéndose fuerte y próspera. A partir de 1978 se introduce nueva tecnología, se incorpora el acero inoxidable, controles de temperatura computarizados, mejores botellas y mayor preocupación por las etiquetas y presentaciones. Todo esto gracias a la llegada de otro español: Miguel Torres, quien, como sus antecesores, introduce nuevos y revolucionarios cambios. Es de este momento en adelante que el vino en Chile realmente evoluciona, cambia su estilo y mejora su calidad. Los chilenos por lo general estaban acostumbrados a beber vinos con poca o nada de fruta, secos, ordinarios, agrestes; de hecho fueron grandes bebedores de agua ardiente (de muy buen pisco para ser más exactos) antes que de vino. Es así como, a comienzos de la década de los noventa, Chile ocupa un buen lugar (hoy se cuenta entre los primeros diez del mundo) en el mercado internacional y sus vinos ganan medallas y aplausos. El sector exportador de vino es uno de los más dinámicos de la economía, la tecnología entra definitivamente en las bodegas y las casas productoras se dedican a repensar el negocio, qué vidueño trabajar y dónde cultivarlo, en función del mejor aprovechamiento posible de las condiciones climáticas y edafológicas de terruños con vocación innata para la explotación de variedades específicas. La imagen del país en el exterior cambia, y pasa ser considerado uno de las nuevas promesas de la enología internacional. Por otra parte, el vino chileno es valorado (en ocasiones por encima de California, Australia o África del sur), por tener una de las mejores relaciones calidad precio del mundo, atractiva peculiaridad a la hora de pagar la cuenta o simple y llanamente ir de compras al supermercado.

Su lugar en el casi inabarcable panorama de la escena enológica mundial (solaz para los enófilos que hoy en día cuentan con cientos de caldos más o menos decorosos por menos de 5 dólares la botella) se debe en lo esencial al trabajo constante, riguroso, dedicado y apasionado de agrónomos, enólogos y propietarios de viñas que, como Miguel Torres, Santa Rita, San Pedro, Valdivieso, Concha y Toro, Errazuriz, Bisquertt, Morandé, Tarapacá, Undurraga, Canepa o Santa Carolina, han contribuido hasta ahora al desarrollo económico de un

país que, a fuerza de aplicación, ha difundido el gusto por el vino en nuevos públicos y qué, a estas alturas y gracias a una industria sólida y competitiva en los mercados más exigentes, puede dedicarse a explorar, investigar y producir vinos, más en base a las condiciones especiales de determinados suelos, como los de Macul, Apalta, Puente Alto o el Valle de Casablanca.

Con la idea fija entre ceja y ceja del terror, misterio y realidad de opulentos caldos logrados en Francia, Alemania, Italia, España o Portugal, el emprendedor país del sur afana sus esfuerzos con la consecución de la compleja definición de la hasta hoy escurridiza e inasible identidad de sus caldos. En esta suerte de labor patria, Santa Carolina destaca por sus logros, celebrados dentro y fuera de las fronteras de Chile.

UNA SANTA DE LOS NUEVOS TIEMPOS

Santa Carolina es responsable hoy en día del manejo de cerca de dos mil hectáreas, de las cuales 700 son suyas y están ubicadas en los principales valles vitivinícolas de Chile, a saber: Maipo, Casablanca y Rapel, al cual pertenecen las denominaciones, si es que así puede llamárselas en Chile, de Colchagua, Lontué y Cachapoal. Por si esto fuera poco, más de mil hectáreas son controladas gracias a contratos con pequeños productores. La casa hace posible en su totalidad la desdeñable cantidad de cerca de treinta millones de litros de vino por cosecha al año, vinificado en las plantas de Molina, Miraflores y Santiago. Los caldos producidos abarcan los más conocidos vidueños de Europa, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Carmenere, Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc, Sémillon, Chardonnay, Chenin Blanc y gewurztraminer. Más de una veintena de etiquetas tiene la empresa en su haber, desde los caldos más modestos como la línea Coupage (vinos tintos o blancos que conciertan dos o más vidueños) y los sencillos pero gratificantes varietales, hasta los más complejos Gran Reserva, Reserva de Familia (que incluye el vigoroso Cabernet Sauvignon de gran potencial para una guarda de unos cuatro años, y el Chardonnay) o la interesante gama de vinos denominada Barrica Selection, donde descolla un carnoso y aromático Syrah, el más representativo e interesante de los vinos chilenos presentes en el mercado venezolano. Sin duda una casa pionera, Santa Carolina tiene tras sí una historia de logros y está presente desde hace años con una enorme producción de vino en más de 50 países del mundo, con rangos de calidad muy altos, tomando en cuenta los 30 millones de litros que se embarcan a ultramar y se consumen dentro del propio Chile. Cuidar del contenido de cada uno de esos frascos, es tarea para nada sencilla, amén de la preocupación y el esfuerzo por producir los mejores vinos siempre desde el afán común de los grandes y pequeños viticultores de la tierra de Neruda: dar al fin con la alquimia perfecta entre hombre y viña para develar y verter en la copa el misterio del terroir.



Trabajo Bebidas Alcohólicas