

Viña Aquitania y su exclusiva Degustación de su Vino Ícono: Lazuli

Viña Aquitania abrió las puertas a un selecto grupo de enólogos para explorar las maravillas del Terroir detrás de su vino ícono, Lazuli. Los asistentes tuvieron la oportunidad de sumergirse en un viaje sensorial que reveló los secretos de la tierra que da vida a este Cabernet Sauvignon.



11 de octubre, Santiago de Chile - Antes de la esperada degustación, los participantes fueron invitados a una exposición que profundizó en las características únicas del Terroir de Viña Aquitania, la cuna de Lazuli. En el encuentro se desglosaron las condiciones del suelo, la ubicación privilegiada del viñedo en los altos cerros que conforman el piedemonte Aquitania, y su influencia en las temperaturas diurnas y nocturnas, factores esenciales para producir uvas de inigualable acidez y una fruta excepcional.

La degustación consistió en cuatro cosechas del vino ícono de Viña Aquitania, Lazuli: 2018, 2014, 2011 y 2006. A pesar de ser todos 100% Cabernet Sauvignon, los presentes descubrieron matices y diferencias notables que los llevaron a reconocer un lazo de parentesco entre los vinos, donde el Maipo Andes, uno de los terruños más célebres de Chile y cuna del Cabernet Sauvignon, juega un papel protagónico.

Con respecto a las añadas, Paola Poblete, enóloga en Bluwines, compartió las siguientes impresiones, "es sorprendente ver cómo, a través de los años, el mismo vino puede comunicar su historia de lo que sucede en ese momento, siendo fiel a su estilo. En lo personal, me gusta esperar que los vinos tomen su tiempo para expresar todo su potencial y complejidad. Sin duda, las cosechas que más me encantaron fueron las cosechas más antiguas (2011 y 2006), en especial la 2006, de color intenso, con buena estructura y mayor concentración. Fruta negra, taninos que van mejorando al final con una larga persistencia".

A su vez, José Alvarez, Director de la ANIAE y enólogo de la Viña Undurraga, participó del encuentro y aseguró que "la vertical de Lazuli nos permitió presenciar en la copa un pedazo importante de nuestra historia vitivinícola, la máxima expresión del Cabernet Sauvignon en el Alto Maipo consolidando y mostrando por qué es la zona reina para la cepa. Me quedo con

la vibra, el peso y carácter balsámico de la añada 2011; la elegancia y equilibrio de la 2018 que de seguro va a tener una evolución impresionante en botella; el frescor de la 2006 y la suavidad de la 2014”.

Por último el anfitrión del encuentro, Felipe de Solminhac, destacó “las características sobresalientes de las cosechas de Lazuli, resaltando la fuerza y sedosidad del Lazuli 2018, el homenaje especial de Lazuli 2014, la frescura y carácter de Lazuli 2011, y la elegante longevidad de Lazuli 2006”.

En esta degustación de Lazuli los asistentes pudieron vivir la riqueza y diversidad que esta tierra ofrece al mundo del vino. El evento fue una grata experiencia que dejó una impresión duradera en todos los asistentes y subrayó el lugar especial que ocupa Lazuli en la tradición vitivinícola de Chile.