

Valle de Rapel

Equipo Deckman's: si Maipo representa la tradición del Cabernet chileno, Rapel representa el carácter mediterráneo del vino de Chile. Rapel no es un valle pequeño; es amplio, variado y diverso. Dentro de él encontramos dos subzonas muy importantes: Colchagua y Apalta, que han dado algunos de los vinos más influyentes del Nuevo Mundo. Mientras Maipo es más clásico y bordelés, Rapel es más cálido, más expresivo y moderno.

Rapel está ubicado más al sur que Maipo. El clima es más cálido y seco, con influencia del Pacífico en zonas costeras y mayor sol en zonas interiores. Este clima favorece madurez completa de variedades tintas como Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon y Grenache, además de ensambles mediterráneos y bordeleses. Los suelos son aluviales, graníticos y coluviales, ideales para tintos con color, fruta y estructura.

En los años 90 y 2000, Rapel vivió una revolución vitivinícola. Proyectos ambiciosos apostaron por vinos más intensos y concentrados, pensados para competir a nivel global. Aquí aparecieron casas como Montes Alpha, Casa Lapostolle, Los Vascos (Rothschild), Viu Manet y Ventisquero, que llevaron el nombre del valle al mundo. Más tarde llegaron vinos ícono como Clos Apalta (Casa Lapostolle) y Señal (Errazuriz + Mondavi, en Aconcagua, pero con influencia conceptual de Rapel), que confirmaron que Chile podía jugar en la liga alta.

Un elemento clave de Rapel es la uva Carmenere, que durante años se confundió con Merlot. Chile la adoptó como una especie de uva emblemática y Rapel fue su territorio natural. Carmenere aporta fruta madura, notas vegetales suaves, especias y textura redonda. No tiene el tanino firme del Cabernet, pero tiene personalidad. Para muchos clientes, “vinos chilenos” significa, directa o indirectamente, Carmenere.

Rapel también es famoso por Syrah y ensambles mediterráneos. En zonas más cálidas del valle, la Syrah desarrolla notas de pimienta, aceituna, hierbas y fruta negra, muy en sintonía con estilos del sur de Francia. Esto es importante para el equipo porque aquí existe un puente directo con Baja California: nuestro clima mediterráneo permite que estas mismas variedades funcionen muy bien en el valle.

La conexión Rapel ↔ Baja es muy útil en el piso del restaurante. Si el cliente conoce Chile, Rapel funciona como referencia para explicar Baja en tres líneas:

1. Clima: cálido, seco, con mucho sol.
2. Variedades: Carmenere, Syrah, Cabernet y ensambles.
3. Intención: vinos con carácter, fruta, especia y cuerpo.

Cuando el cliente diga: “Me gustan los vinos chilenos” o “quiero algo con carácter tipo Colchagua”, no respondan con “no tenemos”, respondan con “Baja tiene vinos con esa misma idea, pero con más fruta, densidad y el ADN del Valle.”

Rapel enseña un principio importante: el vino no necesita ser elegante para ser bueno. Puede ser firme, cálido, mediterráneo, especiado, directo y gastronómico. Es el tipo de vino que acompaña muy bien la comida y que en Deckman's funciona con borrego, costillas, papada, carne, hierbas, brasas y reducción de jugos. La cocina del valle habla el mismo idioma que el vino del valle. Y Rapel es una especie de espejo sudamericano de ese estilo.