



Steven Spurrier y Eduardo Chadwick en 67 Pall Mall, London

## HOMBRES DEL AÑO DE DECANTER LANZAN “HACIA EL FUTURO”

El dúo dinámico de Hombres del Año de Decanter, Steven Spurrier (2017) y Eduardo Chadwick (2018) unieron fuerzas en Londres y París la semana pasada para protagonizar la primera Masterclass “Hacia el Futuro” presentando vinos finos de Chile y el Reino Unido.

Este es el comienzo de una nueva iniciativa global de Spurrier y Chadwick, quienes disfrutaban cultivando y expandiendo sus conocimientos de vinos finos a los profesionales y entusiastas del vino. “Hacia el Futuro” tiene como objetivo posicionar y defender a Chile y el Reino Unido como denominaciones de clase mundial del futuro.

El evento de Londres se llevó a cabo en el exclusivo club de vinos 67 Pall Mall, seguido al otro día por una degustación con L'Académie du Vin de Spurrier en el restaurante Le Taillevent en París.

Las Masterclasses tuvieron a Eduardo alzando la bandera por sus vinos íconos de Viña Errázuriz y Viña Seña y a Steven Spurrier mostrando un espumante rosé de su viña inglesa, Bride Valley y dos de sus espumantes ingleses favoritos.

La lista completa de vinos incluía Viñedo Chadwick (el primer vino de Chile en obtener 100 puntos, por James Suckling); Don Maximiano Founder’s Reserve; Kai; Seña; Las Pizarras Chardonnay y Pinot Noir junto con los mejores vinos del Reino Unido incluyendo Bride Valley, Dorset (vino de Steven Spurrier); Nyetimber, Sussex; Wiston Estate, Sussex.

**Georges Lepré**, Maître Sommelier, comentó: *“De los siete vinos presentados, cada uno era perfectamente armonioso. Por supuesto, he apreciado que las variedades francesas son parte de los ensamblajes y fue muy grato ver que el carmenère triunfaba (Burdeos debería recordar ...). En esta selección impecable tuve una debilidad especial por dos vinos: Viñedo Chadwick 2015 y Don Maximiano 1989 demostrando que los vinos de Eduardo saben envejecer”*

**Steven Spurrier** comentó: *“Las dos Masterclasses “Hacia el Futuro” mostraron los mismos vinos, pero eran muy distintos en presentación. En 67 Pall Mall Eduardo Chadwick y yo presentamos los vinos ingleses y chilenos a una audiencia compuesta por miembros del club, los cuales quedaron tan impresionados como nosotros habíamos esperado. En Le Taillevent en Paris nosotros dimos una pequeña introducción, pero la presentación de los vinos estuvo en manos del sommelier Georges Lepré y Antoine Petrus, director de vinos de Taillevent, al frente de un grupo de profesionales y prensa. Ni Mr. Lepré ni Mr. Petrus habían probado estos vinos antes y no fue necesario para ellos educar a los invitados, ya que la calidad era evidente y los vinos hablaron por sí mismos. Es justo decir que en Londres esto fue una confirmación, mientras en Paris fue una revelación.”*



Steven Spurrier y Eduardo Chadwick en Le Taillevent, Paris



Antoine Petrus, Bernardette Vizioz, Steven Spurrier, Eduardo Chadwick y Georges Lepré en Le Taillevent

**Eduardo Chadwick** resumió los eventos: *“Estas clases magistrales ilustraron por qué el valle de Aconcagua y el valle del Maipo de Chile y el sur de Inglaterra están siendo cada vez más reconocidos como las regiones de vinos finos más importantes del futuro entre las denominaciones de origen establecidas de clase mundial. Fue muy interesante mostrarle a tanto a amantes como a profesionales del vino, en Londres y Paris respectivamente y sorprenderlos con la armonía, balance y calidad de nuestros vinos, especialmente a los sommeliers franceses que no están acostumbrados a degustar vinos de Chile.”*

Los dos están ahora mirando al este y planean llevar las masterclasses con una variedad de vinos de alta gama chilenos e ingleses a Tokyo y Beijing para presentar estas interesantes apelaciones.