

Chardonnay: historia, origen y leyenda de la uva blanca más universal

Chardonnay es mucho más que una uva blanca: es una metáfora de la elegancia. Desde su cuna en **Borgoña**, al este de Francia, hasta los viñedos del **valle de Casablanca** en Chile o las colinas doradas de **California**, ha sido la intérprete más versátil del vino blanco. Su historia es la de una cepa que aprendió todos los idiomas sin perder el acento.

A lo largo de los siglos, el **vino Chardonnay** ha simbolizado el equilibrio entre la naturaleza y el hombre, entre la pureza del terroir y la técnica del enólogo. Es la [variedad](#) que cambió la percepción del vino blanco en el mundo y hoy, con más de 200.000 hectáreas plantadas en los cinco continentes, sigue siendo la favorita de quienes buscan finura, textura y carácter.



Los orígenes del Chardonnay en Borgoña

Su historia comienza en el corazón del Mâconnais, en un pequeño pueblo francés que lleva su mismo nombre: **Chardonnay**. Los monjes cistercienses ya la cultivaban en el siglo XIII, conscientes de que aquella uva transmitía el alma de la tierra con una precisión milagrosa. Su nombre proviene del latín *Cardonnacum*, “campo de cardos”, una ironía para una vid que acabaría siendo símbolo de belleza.



En esas laderas calcáreas, donde el sol se filtra entre la niebla, nacieron los vinos que definieron la elegancia borgoñona: *Meursault, Corton-Charlemagne, Montrachet*. Ninguno necesita mencionar la cepa en la etiqueta. Todo el mundo sabe que detrás de ese brillo dorado se esconde el **Chardonnay**, la uva que convirtió el silencio monástico en arte líquido.

Linaje y genética: la unión perfecta entre nobleza y vigor

La ciencia moderna reveló su origen: la **uva Chardonnay** es hija del refinado **Pinot Noir** y del rústico **Gouais Blanc**. Esa combinación la dotó de dos dones: elegancia y resistencia. Del Pinot heredó la delicadeza aromática, la precisión y el alma noble; del Gouais, la energía y la capacidad de adaptación.

Gracias a ese linaje, el **Chardonnay** puede dar vinos radicalmente distintos según el clima o el suelo. En Chablis se muestra austero, con acidez vibrante y notas de piedra mojada. En la Côte de Beaune se torna más cremoso, con aromas

de mantequilla, brioche y avellanas. En Champaña, se transforma en burbuja y elegancia, dando origen a los *Blanc de Blancs* más finos del mundo.

El viaje global del vino blanco Chardonnay

Cuando cruzó el Atlántico, la historia cambió. En **California**, el sol y la barrica moldearon su carácter más hedonista: notas de melón, mango, piña y vainilla. En el **valle de Casablanca** (Chile), encontró un equilibrio perfecto entre frescura marina y madurez frutal. En **Australia** y **Nueva Zelanda**, se volvió más tenso y salino, con una mineralidad que recuerda a la piedra volcánica.



Australia

Su adaptabilidad lo hizo universal. Durante los años 80, el **vino Chardonnay** se convirtió en el símbolo del éxito, protagonista de la revolución del Nuevo Mundo. Más tarde, cuando el mercado se saturó, nació el movimiento *Anything But Chardonnay*, pero la uva resistió con elegancia. Hoy, el renacimiento del estilo borgoñón —más puro, menos maderizado,

más fiel al terroir— ha devuelto al Chardonnay su lugar de honor entre los grandes vinos del mundo.

El lenguaje del Chardonnay: estilos y aromas

El **Chardonnay** es un vino camaleónico, capaz de expresar la personalidad del clima y la mano del enólogo.

Un **Chardonnay joven**, fermentado en acero inoxidable, ofrece frescura, acidez viva y aromas de manzana, pera o cítricos. Un **Chardonnay con crianza en barrica** revela capas de vainilla, miel, mantequilla, brioche y frutos secos. Con los años, puede desarrollar notas de trufa blanca, cera y pan tostado.

Esa amplitud de estilos permite maridajes infinitos: desde ostras y mariscos hasta aves asadas o quesos cremosos. Es el compañero ideal de la gastronomía de precisión. Un vino que no impone, sino que acompaña, que no busca protagonismo, sino equilibrio.

Chardonnay en Canarias: el susurro atlántico

En las **Islas Canarias**, tierra de Listán Blanco, Malvasía y Albillo Criollo, el **Chardonnay** ha tenido una presencia discreta pero significativa. Algunas bodegas han experimentado con ella bajo la influencia del alisio y los suelos volcánicos, logrando vinos con tensión, frescura salina y una mineralidad que recuerda su origen borgoñón. Es una voz más dentro del paisaje vinícola insular, un reflejo atlántico de una cepa universal.

Tres copas que definen al Chardonnay

[@RobertParker](#)

Si hubiera que resumir la grandeza del **Chardonnay** en tres copas, bastaría con mirar hacia tres paisajes donde esta uva

alcanza su expresión más pura: **Borgoña, California y Chile**. En la primera, el mítico **Domaine Leroy Chevalier-Montrachet Grand Cru**, valorado por críticos como [Wine Advocate](#) y [Decanter](#) con hasta 100 puntos, representa la perfección borgoñona: un vino dorado, tenso y profundo, donde la acidez se mezcla con la mantequilla, la piedra caliza y un eco de avellana tostada.



Domaine Leroy Chevalier-Montrachet Grand Cru

En **Napa Valley**, el californiano **Kongsgaard “The Judge” Chardonnay** se alza como referente del Nuevo Mundo: voluptuoso, con aromas de melocotón y miel, pero sostenido por una estructura precisa que recuerda que la elegancia también puede ser solar. Y desde el **valle de Casablanca**, el chileno **Ventisquero Grey Chardonnay**, premiado en los *Decanter World Wine Awards 2024*, aporta la frescura del Pacífico con su perfil salino y cítrico, recordando que la pureza no entiende de latitudes.



Grey Ventisquero



Kongsgaard “The Judge”

Estos tres vinos –cada uno con su acento, su clima y su historia– condensan lo que el **vino blanco Chardonnay** significa para el mundo: una misma uva capaz de transformarse en arte bajo manos distintas. Borgoña aporta la tradición, **California** la fuerza, y **Chile** la modernidad serena del mar. Tres territorios, una cepa, y un legado que confirma por qué el Chardonnay sigue siendo, siglo tras siglo, el idioma universal del vino blanco.

Cada copa es un viaje: del claustro medieval al laboratorio moderno, del terruño borgoñón al cielo californiano, del acero al roble, del mar al volcán. En ese recorrido, el Chardonnay nos recuerda que el vino no solo se bebe: se piensa, se siente y, sobre todo, se escucha.

Hablan los expertos: vinos para la semana

En esta nueva edición de “**Hablan los Expertos**” se une a nosotros [Álvaro Prieto](#), un sumiller de renombre que ha dejado su huella tanto en el mundo internacional del vino como en las Islas Canarias. Su pasión y conocimiento en alta enología lo han convertido en un referente, y su paso por Canarias ha enriquecido la escena gastronómica local. Con una [visión fresca](#) y moderna, Álvaro nos invita a explorar el arte del maridaje, combinando la exquisitez del vino y la sutileza del sushi.

Durante la entrevista Forjado en la excelencia, Álvaro compartió dos recomendaciones excepcionales para maridar este plato emblemático. En primer lugar, destaca el Guigal Condrieu 2020, un vino elaborado exclusivamente con la uva Viognier en el emblemático valle del Ródano.



La bodega **Guigal**, fundada en 1946, se ha consolidado como una de las más prestigiosas de la región. Con una tradición que conjuga la innovación y el profundo respeto por el terruño, Guigal ha conseguido expresar en cada botella la esencia del Ródano. Este **Condrieu** se distingue por intensas notas a durazno y albaricoque, fusionadas con matices florales y una mineralidad que evoca la frescura de los viñedos sobre suelos calcáreos.

[@guigal](#)



La bodega Guigal

Álvaro explica que, al maridar este vino con sushi, la acidez y la elegancia inherentes al **Condrieu** actúan para potenciar la delicadeza del **pescado**, creando un equilibrio perfecto que realza tanto la complejidad del **vino** como los sutiles sabores del plato.

Tinto

[@Kistler](#)

De igual forma, el sumiller propone un excepcional Pinot Noir proveniente de la región de **Russian River**, en **California**. Esta zona es reconocida por sus microclimas únicos y el compromiso de sus bodegas con la excelencia **enológica**, lo que se traduce en tintos de gran precisión y sutileza. Los productores de Russian River han sabido aprovechar las condiciones locales para elaborar **Pinot Noir** que destacan por sus aromas a cereza y frambuesa, complementados por toques terrosos y una ligera especiación.





Los taninos suaves y la acidez equilibrada hacen que este tinto encaje de manera ideal con la frescura y diversidad de texturas del sushi. Durante la entrevista, Álvaro enfatizó que este vino no solo acompaña al plato, sino que lo potencia, permitiendo que cada sorbo y cada bocado se fundan en una experiencia sensorial sin precedentes.

La propuesta de **Álvaro Prieto** es un fiel reflejo de su compromiso con la calidad y la innovación en el maridaje. Por un lado, la [bodega Guigal](#) representa la tradición y la excelencia del norte del Ródano, donde cada botella cuenta una historia de pasión, legado y terroir. Por otro, la región de Russian River en California pone de manifiesto la capacidad de sus bodegas para combinar condiciones climáticas excepcionales con técnicas modernas, dando como resultado un Pinot Noir que

destaca por su elegancia y autenticidad.

Esta fusión de historias y terroirs se transforma en un puente que une la alta cocina japonesa y la enología de vanguardia. Con el **Guigal Condrieu 2020** y el refinado **Pinot Noir de Russian River**, cada copa se convierte en el reflejo de dos universos: el legado ancestral del Ródano y la innovación contemporánea de California, todo ello enriquecido por la experiencia y visión de **Álvaro Prieto**.

¿Te animas a brindar con estas joyas enológicas y a dejarte seducir por el arte del maridaje? Descubre cómo el compromiso y la pasión de estas bodegas pueden transformar el ritual del sushi en una experiencia inolvidable.