

Como todos los fines de semana, el segundo sábado de mayo *Artisan and Vines* reunía a una clientela abundante. Considerado uno de los diez mejores restaurantes para beber vino en Londres, el local es un lugar de peregrinaje para quienes buscan vinos “naturales”, aquellos con mínimo o ningún uso de tecnologías modernas de vinificación. Ese día, Tim Atkin, uno de los *wine writer* más importantes de Inglaterra y que hace una década trató de aburrir al vino chileno, se encontraba entre los comensales. Hombre de paladar exigente, unos días antes, Atkin había publicado un voluminoso informe sobre los *primeur* de la excelente vendimia 2009 de Burdeos. Chateau Lafite y Chateau Cheval Blanc fueron algunos de los catados. Es decir, Atkin había calibrado su gusto en el Olimpo del vino.

Sin embargo, en el *Artisan and Vines* Tim Atkin probó un vino que realmente lo conmovió.

No era francés. De hecho, no provenía del Viejo Continente. Tampoco era de ninguna de las cepas tradicionales —como el cabernet sauvignon, merlot o pinot noir— con que se hacen los vinos más elegantes del mundo. La botella venía de Chile. Específicamente de Cauquenes y era 100% de cepa país. Un Clos Ouvert Huasa 2008.

“No sucede muy a menudo, sólo una o dos veces en el año, que pruebo un vino que me hace explotar la cabeza. Es sedoso y fino, con una increíble complejidad”, escribió Atkin en su columna del Times de Londres el jueves siguiente.

En pleno secano maulino, Louis-Antoine Luyt (34), el hombre detrás de Clos Ouvert, tardó un tiempo en enterarse. El trabajo de la retrasada vendimia 2010 lo tenía alejado del mundo. Las llamadas y correos electrónicos de un par de amigos lo sacaron de su ostracismo y le dieron la buena nueva.

“Quizás mis vinos no son buenos para algunos en Chile, pero afuera sorprenden. Es lo que le pasó a Atkin”, sentencia

Luyt con la típica franqueza de los habitantes de Francia, su tierra natal.

Si usted nunca había escuchado de Louis-Antoine Luyt, ni del Clos Ouvert, no se preocupe, es parte del 99,99% de los chilenos que lo desconoce. Es más fácil encontrar una botella suya en Montreal, Londres o París que en Santiago. Y no por falta de ganas de Luyt. Su proyecto es tan radical, diferente del *mainstream* viñatero chileno que todavía no encuentra espacio ni siquiera en las tiendas especializadas de la capital.

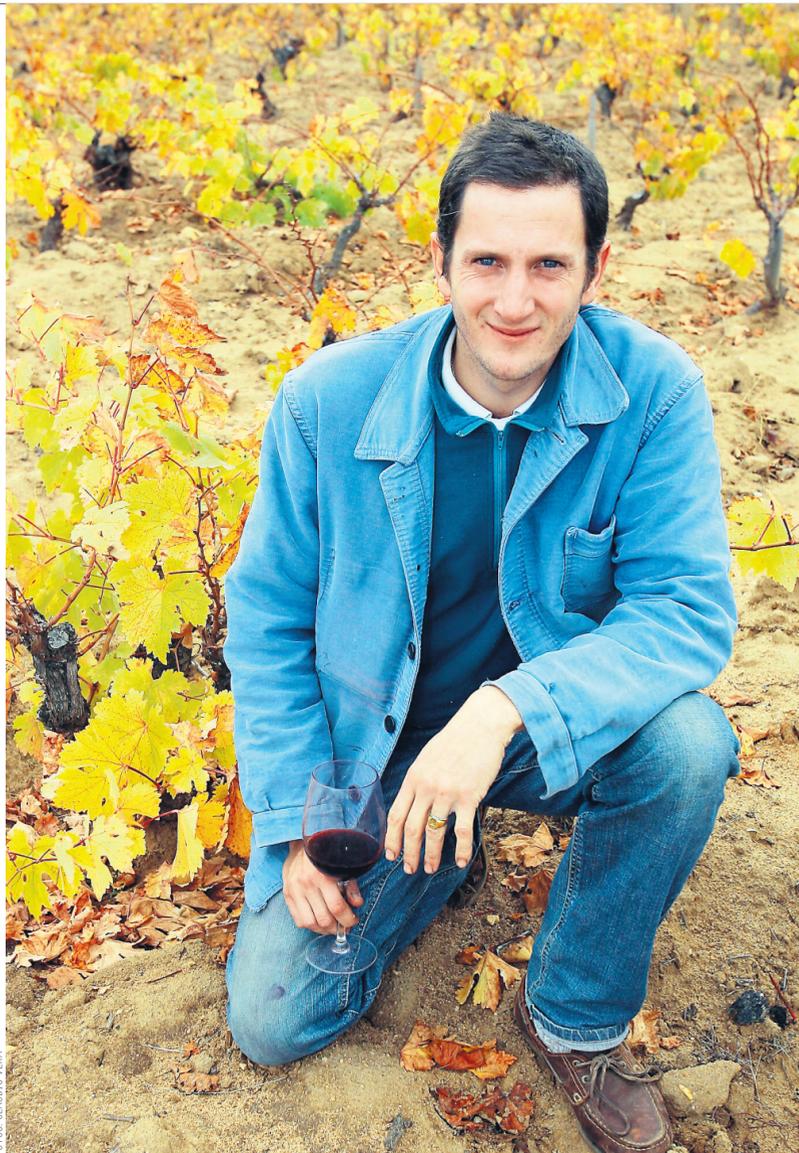
Luyt no sólo escogió hacer vinos de uva país, usual materia prima del vino pipeño, sino que, además, decidió darle la espalda a buena parte de la tecnología enológica de los últimos dos siglos. El resultado: brebajes muchas veces turbios —¡horror! para un consumidor promedio—, livianos en boca y con aromas muy frutales.

Un vino más parecido a los que se consumían cuando Chile era una Capitanía General. Y que parece fuera de contexto frente a sus contemporáneos, elaborados con las técnicas más modernas existentes.

“Una industria vitivinícola madura debe ser capaz de entregar diversos productos. Claramente Chile no estaba entregando proyectos profundamente de terroir. La impresión que tengo es que esa deuda nos estaba empezando a pasar la cuenta. Tal vez esa labor no necesariamente le corresponde a las grandes empresas, sino más bien al desarrollo descentralizado de personas o familias que decidan arriesgar mucho. El emprendimiento de Luyt tiene eso: es diferente, atrevido y único”, comenta Pedro Parra, doctor en terroir y un reconocido asesor en el país.

DE SAINT MALO A CAUQUENES

Quienes han coqueteado con la muerte dicen que en un segundo se les pasa la vida entera. Louis-Antoine Luyt tuvo quince minutos para hacer ese ejercicio. El terremoto del 27 de febrero le dio poco tiempo para reaccionar. A los segundos



FOTOS: CLAUDIO VERA

El viñatero más radical de Chile

Vinos de uva país asombran a los críticos. Detrás está el franco-cauquenino Louis-Antoine Luyt, que usa tecnología de hace dos siglos. Un emprendedor que, a pesar de ser casi desconocido en Chile, triunfa en el extranjero. EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ



de levantarse de la cama, una pared de su casa en Cauquenes le cayó encima y sólo la cabeza y el brazo izquierdo de Luyt quedaron libres. Mientras tanto, su esposa Dorothee partió corriendo a sacar a Antoine, su hijo de seis meses, debajo de los escombros que cubrieron su cuna. Todavía no se explican como el bebé resultó ileso.

En el cuarto de hora que demoraron los rescatistas en sacar a Louis-Antoine, según explica, tomó una decisión radical: “No voy a sulfurar más mis vinos”. Para quienes somos legos, eso significa dejar de inyectar an-

hídrido carbónico a las botellas antes de colocarles el corcho, el tratamiento estándar para evitar la oxidación de los vinos y la acción de microorganismos que “pican” el vino, pero que es criticado por los puristas de los vinos naturales por su carácter industrial. Ese era el último eslabón que lo ligaba con la forma “moderna” de hacer vino y Luyt lo había cortado.

Su conversión a los vinos naturales había comenzado sólo unos años antes en Francia.

Sin embargo, para entenderla hay que viajar al Chile de fines de los 90. Como parte de un viaje de aventuras, un veinteañero Louis-Antoine aterrizó en 1998 en Chile atraído por las historias que se contaban en Saint Malo, puerto del Atlántico francés en el que vivía, sobre Valparaíso y la Patagonia —la ciudad tiene un museo sobre el Cabo de Hornos—. En Santiago comenzó a trabajar en restaurantes. Al poco tiempo se dio cuenta de que debía reforzar sus conocimientos sobre vino y se inscribió en el primer curso que dictó la naciente Escuela de Sommeliers de Chile.

La experiencia le permitió conocer la oferta vinícola local. Su diagnóstico fue drástico. “Un vino hecho en Limarí o en Biobío eran muy parecidos. No se notaba la expresión de los diferentes terroir. El Domus Aurea de Ignacio Recabarren se destacaba porque mostraba lo que era Maipo Alto”, recuerda Luyt.

Eso sí, dos bichos le habían picado. El primero: Chile. El galo encontró que su lugar en el mundo estaba a los pies de los Andes.

El segundo que cruzaría la frontera de cualquier fanático: hacer su propio vino siguiendo sus ideas. Para concretarlas viajó en 2002 a Beume, la capital de la Borgoña y se inscribió en un curso de *Viticulture-Oenologie* en el CFPPA Beume. En las clases, un alumno se destacó sobre el resto: Mathieu Lapiere, hijo de Marcel, uno de los pioneros líderes del movimiento de vinos naturales. La capacidad

de Mathieu de cuestionar la defensa de los profesores al *statu quo* de la producción de vino sedujo a Luyt.

CAMINO NATURAL

Louis-Antoine comenzó a trabajar en viñas de la Borgoña, entabló una amistad con los Lapiere y se convirtió en un defensor de los vinos naturales.

En términos simples, esta tendencia abjura de los avances tecnológicos en la producción vitivinícola. En los huertos predica la ausencia de riego, de agroquímicos y fertilizantes. En la bodega, rechaza agregar químicos, como ácidos para corregir el pH, y el uso de levaduras —los hongos que transforman el azúcar en alcohol— industriales en pos de las que existen en el mismo ambiente, a pesar de que son menos disciplinadas.

Con un amigo puso el restaurante *L'Amuse Gueule*, en París,

Según el SAG, existen 3.374 hectáreas de uva país. La mayoría es propiedad de pequeños campesinos.

como una forma de acumular capital para su retorno a Chile. A comienzos de 2006, finalmente, armó sus maletas. Sin embargo, tendría que pasar dos vallas. El último día de trabajo, como buena historia romántica, al restaurante llegó una joven abogada llamada Dorothee. Louis-Antoine quedó flechado. Quedaron de comunicarse a la distancia.

La segunda traba la puso Marcel Lapiere. “¿Por qué te vas a hacer vino a un país donde se riega, en que está todo tecnificado?”, le espetó el viejo viñatero.

La respuesta quebró la resistencia de Lapiere. Luyt le contó que su proyecto era hacer vinos de la cepa país en la Región del Maule, considerados por la industria enológica chilena como una variedad de tercer o cuarto orden. Sin

Galos cauqueninos

La comunidad francesa de Cauquenes puede ser pequeña pero también muy activa. A partir del terremoto están trabajando para hacer lobby en Francia para que privados y organizaciones estatales de ese país apoyen la reconstrucción del secano maulino. Uno de sus objetivos es crear una escuela técnica vitícola para los campesinos de la zona. Por lo pronto, Luyt, que está a cargo del área rural de la organización, ya gestiona la entrega de materiales de producción vitícola a campesinos de la provincia de Cauquenes. Uno de los objetivos es evitar que sus vinos pipeños se dañen por la pésima infraestructura que poseen esos pequeños agricultores. Más información en: www.france-cauquenes.org

Embargo, para Louis-Antoine lo importante era que recibían agua sólo de las lluvias, pues los campesinos que la producían eran tan pobres que no tenían dinero para riego por goteo, y que de tan rústicas no necesitaban abonos ni agroquímicos. La guinda de la torta era que se trataba de parras viejísimas —algunas con más de 200 años según Luyt—, algo impensable en Francia, devastada por la filoxera en el siglo XIX.

Marcel Lapiere le dio su bendición. Llamó a su emprendimiento Clos Ouvert, un juego de palabras en francés que significa “abierto-cerrado” y, con el apoyo de Matthieu de Genevraye, su primo, hizo su primera vendimia en 2007. En su aterrizaje tuvo el apoyo de los agricultores Pedro Grand y Osvaldo Astaburuaga. Compró

uva país a productores de secano en los alrededores de Cauquenes. Su opción fue hacerla con maceración carbónica, en la que se deja todo el racimo —incluyendo el escobajo— fermentar en la cuba. “Es una opción de flojos y yo lo soy”, advierte socarronamente Luyt. No dice que ese método es toda una rareza, pues en la industria vinífera se prefiere fermentar sólo las uvas para evitar la contaminación de sabores.

Lo que era teoría, en la vendimia de hace tres años, se convirtió en realidad. “Eran gustos y perfumes que nunca había probado en un vino tinto o blanco”, recuerda. Había confirmado que su intuición de rescatar la uva país era correcta.

En todo caso, a Luyt le molesta que lo vean como un Quijote al rescate de una variedad perdida, que lucha contra el resto de la industria vinícola.

“A mí me interesa ganarme la vida. Si producía cabernet sauvignon hubiera tenido que competir con cientos, sino miles de botellas similares de todo el mundo. Tenía que ofrecer un producto diferente. No tengo más que tres fósforos en mi bolsillo y mis ideas y mi fuerza de trabajo. Respecto de mi forma de producir vino, es una posición filosófica. No quiero contaminar la Tierra con productos químicos pues no me pertenece, estoy de paso acá. Sin embargo, me interesa que sea un negocio sustentable, que si mi hijo quiere, pueda continuarlo. No estoy por pelear con las otras viñas. Me parece espectacular que Concha y Toro sea auspiciador del Manchester y admiro la habilidad de Montes para abrir mercados. Hay espacio para todos. Mis vinos son distintos, si te gustan bien, si no, no voy a pelear contigo”, afirma Luyt.

La demostración de buenas intenciones no significa que Louis-Antoine no haga un análisis crítico de la industria del vino.

“A los chilenos les cuesta mostrar su orgullo por lo propio en el exterior, por eso ocultan la cepa país. Les cuesta tener

Viene de A 9

identidad propia, por eso se copia a los vinos franceses. En el caso de los enólogos, tienen una de las mejores formaciones académicas del mundo, sin embargo, les falta creatividad y tomar riesgos. Cuando produces millones de litros, ¿por qué no destinar mil o cinco mil de ellos a experimentar con cepas o fermentaciones fuera de lo común?", argumenta Luyt.

VINO DE NICHOS

Sin embargo, una cosa son las ideas, por muy atractivas que puedan ser, y otra muy distinta la realidad.

Llegó la vendimia de 2008 —que un par de años probaría Atkin—, y Luyt inició sus primeros intentos por exportar.

Su punto de partida fue Francia a través de las ferias

de vinos naturales. Al principio, la reacción negativa. "Me criticaban sólo por el hecho de venir de Chile, un país del Nuevo Mundo. Yo les decía que mi vino era hecho con parras más antiguas que las más viejas de Francia. La gente decía ¡guau! Luego comenzó a correr la voz", recuerda Luyt.

Si bien casi todo el mercado mundial se maneja con grandes distribuidores e importadores, en el último lustro en los países desarrollados se consolidó un grupo de pequeñas comercializadoras y tiendas enfocadas en vinos de nicho. Era la respuesta del mercado a consumidores cada vez más sofisticados.

La propuesta de Luyt llegaba en el momento preciso. Una década atrás esos canales de distribución sencillamente no existían. Tampoco temas

En julio Luyt comenzará a exportar por primera vez a Japón.

como el calentamiento global, y, en general, la preocupación por el medio ambiente, estaba tan en boga dentro de los consumidores.

Luego de consolidar la distribución en París, el boca a boca le permitió a Luyt colocar sus botellas en Montreal, capital de la provincia canadiense de Quebec, y en Londres.

Louis-Antoine había dado con su propio modelo de negocio: encontró unas parras únicas en el mundo, las procesa de forma especial y vende el producto final en un

nicho específico. Está claro porque se ve más como un pequeño empresario que un Quijote.

"La viticultura está de vuelta. El 90% de los vinos en el mundo se hacen de forma industrial, así que no hay suficiente vino natural para satisfacer a todos", explica Marcel Lapierre.

Sin embargo, ese no es el fin de la historia. A pesar de las vicisitudes del terremoto —sus barricas terminaron en el suelo y sufrió pérdidas de muchas botellas—, éste será un año de fuerte crecimiento.

En primer lugar, Marcel Lapierre decidió unirse a Luyt para sacar vinos de uva país de diferentes terroir cauquenos. Así saldrán a la venta la línea de "El País de...", con zonas como Quenehuao, Coronel de Maule o Pilén.

Y si esa línea parece espe-



Un francés chicha fresca

El galo espera que su próxima tarjeta de presentación rece: "Louis-Antoine Luyt, chichero y viñatero". Si está casado con el vino, su amante es la chicha. Eso sí su debilidad es la cruda. La considera un brebaje con un potencial insospechado por estos lares. "Es un espumante natural como los que se hacían en la antigüedad. Mi idea es exportarla en botella de champagne con tapa de cerveza. Es dulce y fría es ideal para un cóctel de media tarde", afirma Luyt.

cífica, Luyt lanzará una más pequeña, con partidas de 25 a 150 cajas con cepas como torontel, moscatel, cot rouge y carignan. La venta ya no es problema, pues los clientes externos ya están comprando "en verde".

Respecto de las ventas en Chile, Luyt no se hace muchas ilusiones por su dificultad para entrar en las tiendas especializadas. Su mail, laluyt@gmail.com, parece ser por ahora su única vía de comunicación con el país de la uva país.

"Luyt rompió mitos, resaltó un lugar maravilloso, abandonado, como son los suelos de granitos del sur de Chile. El único ¡plop!, es que parece que nosotros no lo vemos, y tienen que ser extranjeros los que lo destaquen. Sólo me queda felicitarlo y decirle: *Chapeau!* (¡Me sacó el sombrero!)", remata Pedro Parra. ☑

Tan poderoso como la naturaleza misma

Aminoterra

La Fuerza de la Naturaleza



Aminoterra es un producto líquido único, rico en aminoácidos libres, de origen marino, que aplicado vía fertiriego y vía foliar, ha demostrado una alta capacidad para mejorar la productividad y rentabilidad de los cultivos.

www.aminoterra.cl

Nuestros distribuidores:



LICITACION REMATE PREDIO



LA SERENA

330 hás

Incluye:

77 hás jobo - 24 hás granados "Wonderful"
(Tranques - Riego tecnificado - D°s agua
Casa - Oficina - Intalaciones)

\$720.000.000

MACAL
REMATES

Plazo Pago: 44 Días. Bases desde el 01/06/2010 (\$35.000)

Contacto: pstevenson@macal.cl

MACAL.CL

TEL.: (2) 488 08 20

A. MOLINA 77 - STGO. ♦♦♦ U.L.A.

ENRIQUE CALVO A. RNM 244
RAUL MENDEZ B. RNM 928
MATIAS CALVO A. RNM 1389

“Chile es más excitante que Argentina”



FOTOGRAFÍAS: SERGIO LÓPEZ / AGRADecimientos HOTEL RITZ

El pasaporte de Tim Atkin tiene marcada una decena de entradas a Chile. Su primera vez fue en 1990. La última en diciembre de este año. Entre medio, se despachó las críticas más fuertes hechas por un *wine writer*, mezcla anglosajona entre periodista y crítico de vinos, a la industria local. Que el vino chileno era como un Volvo, seguro pero aburrido, fue la primera. La otra, que el carmener era una cepa de segunda clase. Un golpe directo al mentón.

Más de algún viñatero tuvo la tentación de mandarlo a la punta del cerro.

Sentado en el lobby del Hotel Ritz, con un pisco sour en la mano, Atkin se ríe al recordar esas frases, aunque advierte que está un poco cansado de que se las recuerden cada vez que viene a Chile.

Dueño de un estilo asertivo e iconoclasta, Atkin es uno de los referentes en el mundillo del vino del Reino Unido. Columnista de la revista *Decanter* y del *The Times*, además de panelista en la BBC. Si las islas británicas son el mercado que dicta las pautas de consumo a nivel mundial, desde el surgimiento de Burdeos en la Edad Media hasta el auge de Australia en los años 90, Atkin es parte del puñado de personas que orienta hacía donde van los nuevos gustos de los súbditos de Su Majestad.

Se entiende entonces porqué ningún viñatero retrucó públicamente las ácidas opiniones del *wine writer*.

Mientras tanto, Atkin luce como lechuga. Lleva una semana recorriendo Chile. Con una agenda apretadísima, invitado por Wines of Chile, viajó por Colchagua, Leyda y Maule. Tras probar centenares de muestras y visitar un sinnúmero de viñedos y calicatas, mantiene la capacidad de síntesis y de generar metáforas que se le pide a un buen periodista.

—Por muchos años, Chile fue como los actores de James Bond, que hacen el mismo

Durante dos décadas, Tim Atkin fue el *wine writer* más crítico de la industria nacional. Quien dijera que el vino chileno era como un Volvo, seguro pero aburrido, y que el carmener era una cepa de segunda categoría, hoy celebra la diversificación geográfica y de estilos que vive el país. Eso sí, critica el excesivo precio de los vinos ícono y la obsesión chilena con los países competidores.

EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ

personaje película tras película. Los viñateros no se desafiaban a sí mismos, estaban confinados en una pequeña zona confortable, los valles centrales, y con un puñado de cepas probadas, explica Atkin.

Hay que poner atención al tiempo verbal que usa el *wine writer*: el pasado. Quizás por eso luce tan relajado.

Atkin reconoce que ésta es la mejor visita de todas las que ha hecho. El rescate de las viejas parras de la cepa país que hace Louis-Antoine Luyt en Cauquenes lo emociona. Se maravilla por el sauvignon blanc precordillerano de Rafael Tirado. Declara que es un fan de los syrah con influencia marina.

—Es apasionante el actual momento del vino chileno. Los límites geográficos se han ampliado en forma espectacular hacia el sur, el norte, la cordillera y la costa. Las viñas se están atreviendo a tomar riesgos. Están pasando de producir Nescafé a hacer un real café de grano; resume Atkin.

La ironía sigue ahí, pero el tono del *wine writer* es desacomodadamente positivo. Esta es la mirada 2.0 de Atkin sobre el negocio del vino chileno.

MAULE, CARTA GLOBAL

Si tuviera que reducir su visita a una sola palabra, Tim Atkin diría "Maule".

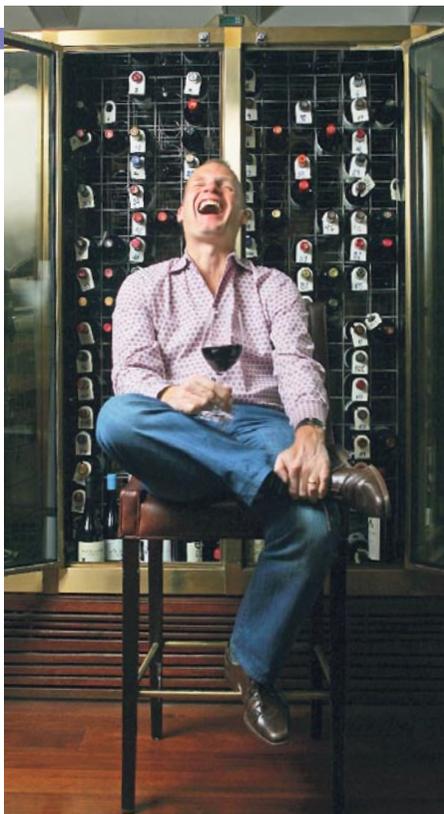
—Ese valle ha sido un gran descubrimiento para mí. El Maule ha sido tratado como un ciudadano de segunda clase. Sin embargo, ahí está el alma del Chile vitivinícola. Junto con el Biobío es la región productora más antigua, además tiene parras de varios años de país y carignan. Ahí están las raíces chilenas, que son españolas, mediterráneas. El vino no partió acá en 1990 luego de que se fuera Pinochet. Tiene siglos de historia, pero a nivel internacional no se conoce ni tampoco se muestra. Las parras viejas y la historia que hay detrás son elementos muy atractivos. En el mundo del vino los negocios rentables son los que se basan en una identidad única. Es preferible un vino país de Cauquenes, con sus imperfecciones, que un merlot aburrido de la zona central, sentencia.

—A comienzos de este año escribí que el vino país de Louis-Antoine Luyt le había volado la cabeza, ¿qué efecto cree que Luyt tiene para el resto de la industria chilena?

—Es un tipo maravilloso, un poco loco. Eligió vivir en el Maule y hacer vinos naturales, algo nuevo en Chile. Aunque sus vinos no son de gusto masivo, son desafiantes y, algunas veces, brillantes. Es una visión extrema de lo que se puede hacer. Desafía a los enólogos a ser diferentes. A veces parece que a los dueños de las viñas los tienen con camisas de fuerza, como Aníbal Lecter. Hay que darles más libertad. Chile necesita más Luyt.

Para Atkin, Chile es muy bueno en el nivel básico, pero tiene que ser más ambicioso.

—Mi impresión es que sólo ha logrado el



ATKIN CREE QUE EL SIGUIENTE PASO DE CHILE ES ENTREGAR VINOS DIFERENTES. UNA OPCIÓN ES RESCATAR LAS VIEJAS PARRAS DE PAÍS Y CARIGNAN.

25% de su potencial, pues se movía cómodo en el segmento de las grandes producciones en suelos fértiles. El problema es que no es rentable vender una botella a 3,99 libras (\$3.000 aproximadamente) en un supermercado inglés, pues hay que descontarle los fuertes impuestos y el costo de la logística. Las viñas terminan vendiendo bajo el costo de producción.

—¿Y cómo se da ese salto en precio?

—Es haciendo que más personas crean en el potencial que tiene Chile, que es increíble. Además, tienen que insistir en la identidad de sus vinos, en hacer algo que no se haga en otro lado. Sería bueno que en los próximos diez años no sólo se recuperen las parras viejas de país o carignan, sino que se desarrollen estilos propios de cabernet sauvignon, sauvignon blanc, syrah, etc.

ABRIR EL ABANICO DE CEPAS

—En 2006, le dijo a la Revista del Campo que el carmener era de segunda división. ¿Sigue con esa opinión?

—Cambié de idea. Si está plantada en el lugar correcto puede ser notable. A diferencia del cabernet sauvignon, que se da bien en varias zonas, el carmener es

más orientado al terroir. Eso sí, hay que cosechar la uva madura, no sobremadura como a veces tiende a hacerse.

El crítico no se queda sólo en eso, sino que insiste en que en el futuro se debe optar por abrir el abanico de cepas.

—Chile ha confiado en un número pequeño de variedades ya probadas. Gente como Luis Felipe Edwards plantó mourvèdre, sangiovese y tempranillo en Colchagua. Ese es un camino interesante. ¿Por qué no intentarlo también con el vermentino, tempranillo o la touriga nacional? Eso da más posibilidades de producir vinos interesantes.

Es notable la apertura de los argentinos a probar cosas distintas. Me gustaría que los chilenos tuvieran un 10% de ese espíritu.

—Argentina es vista con temor en Chile por el alza de sus exportaciones.

—Su gran ventaja es que hacen el mejor malbec del mundo. A Chile le falta ser el top en una variedad, que puede ser el carmener, el país o el carignan, o una mezcla.

Sin embargo, es un error mirar a Argentina y los chilenos tienden a hacer eso. Tienen que concentrarse en su propio potencial y sacarle partido.

Ahora Chile es más excitante que Argentina. Eso no lo habría dicho hace cinco años. Obviamente que allá se hacen fantásticos malbec, pero no tienen blancos interesantes. Chile tiene una diversidad más grande de climas y suelos, además de la influencia del mar y la aparición de nuevos terroirs.

MIRANDO AL MAR

Si Tim Atkin declara al Maule como su nueva amante, es en las zonas costeras de Chile donde está su viejo amor.

—Aunque Chile puede hacer muy buenos vinos de tipo mediterráneo, como grenache, mourvèdre o syrah en los cálidos valles centrales, prefiero los de climas más fríos. Son vinos más elegantes. Malleco, Leyda, San Antonio, Zapallar, le agregan nuevas dimensiones a Chile. Sin duda ustedes pueden hacerse un nombre a nivel mundial allí.

El mejor tinto que he probado de Chile es el Matetic syrah 2007, que viene de una zona costera. La mineralidad, frescura y complejidad lo hacen un vino sobresaliente. Junto con Coyam, de Antiyal, son los grandes *value for money* que tienen. Algunos íconos chilenos lucen patéticos ante ellos.

—¿Dónde estaría lo patético de esos íconos chilenos?

—En el precio. Es divertido, la mayoría de las veces Chile vende muy barato, pero con algunos íconos le ponen un valor muy alto. Para cobrar mucho se necesita hacer un vino realmente bueno y consistente a través de los años.

Después de todo Atkin sigue siendo Atkin. ☑

VINOS QUE MARCARON SU VISITA

• **LABERINTO SAUVIGNON BLANC**, de Rafael Tirado. "El viñedo es espectacular. Es el mejor sauvignon que he probado en Chile"

• **ARISTOS**, el proyecto de Francois Massoc, Pedro Parra y Louis-Michel Liger-Belair, que todavía no sale al mercado. "Los vinos que probé tienen el potencial de ser de los mejores del hemisferio sur".

NUEVA GENERACIÓN

—La vieja generación, la de Pablo Morandé, Aurelio Montes e Ignacio Recabarren, posicionó a Chile como un buen jugador a nivel mundial. Sin embargo, el grupo de enólogos que está entre los 30 y 40 años llevará al país a un nuevo nivel. Van a hacer grandes vinos y redefinirán la industria chilena. Es gente como Marcelo Retamal, Rafael Tirado o Louis-Antoine Luyt. Esto está recién comenzando. En diez años me gustaría ver 50 vinos grandes.



LUCRO Y VINOS

—Desafortunadamente, el mundo de los vinos finos está manejado por el interés de los inversionistas. Eso significa que se concentran en Burdeos, por su prestigio, volviendo sus precios inaccesibles para los que no son ricos. Los consumidores tienen que aprender que los vinos finos pueden venir de cualquier lado del mundo. Los críticos de vinos necesitamos ser menos reverenciales con los clásicos.

REINO UNIDO, MERCADO POLARIZADO

—La crisis dividió el mercado. Una parte de los consumidores, que no tenía dinero, se fue a los vinos más baratos. Otra parte comenzó a comer en casa y comprar vinos un poco más caros. ¿Qué pasará en el futuro? Lo claro es que el Reino Unido ya se convirtió en un país consumidor habitual de vinos. Creo, eso sí que las personas van a estar más preocupadas por el cuidado al medio ambiente y que se trate en forma justa a los proveedores de uva".