

# EL TIEMPO EN EL VINO

CHILE  
PAÍS DE  
VINOS

DE



# TEMPS ET DE VIN

INSTITUT  
FRANÇAIS DU  
CHILI

The background image shows a long, narrow wine cellar with high, arched ceilings made of large, light-colored stones. The floor is covered in rows of wooden barrels. The lighting is warm and focused on the barrels and the ceiling, creating a cozy atmosphere.

una colaboración  
*une collaboration*

**Chile País  
de Vinos  
&  
Institut  
Français  
du Chili**

¿Hay algo más intrínseco en el vino que el tiempo?

El vino es, de alguna manera, una oposición a la inmediatez del mundo contemporáneo. No existen atajos. Por el contrario, se trata de entender el pulso natural, de esperar que las raíces perforen el suelo, de que en cada año el clima juegue su papel. Se trata de paciencia, de observación, de visión y esperanza. Como dicen en el sur: el que se apura, pierde el tiempo.

Quiero agradecer profundamente al Instituto Francés y a las tremendas personas que lo componen por volver a apoyar este proyecto -que unidos por las raíces del vino- busca aportar un granito de arena a la cultura vitivinícola en nuestro país. De eso se trata. De valorar lo que tenemos... y de disfrutar. Hay que ser sinceros.

También quiero expresar mi enorme gratitud con los seis productores que generosamente nos abrieron sus puertas y compartieron su conocimiento, siempre con la mejor actitud para colaborar.

¡Es tiempo de descorchar!

Ismael Prieto  
*Director de Chile País de Vinos*

## A modo de prólogo (2)

Pied franc:

El nombre del proyecto, polisémico si los hay, merece que nos detengamos un instante. Pied franc es literalmente la vid cultivada directamente en la tierra, sin mediaciones, sin porta injertos. Es así un *clin d'oeil* a un momento de la historia del vino, cuando arrasadas las vides europeas por el *phyloxera*, las del nuevo mundo volvieron a Europa para rescatar la vitivinicultura, pero dando origen también a éxodos, viajes y migraciones, de vitivinicultores franceses para volver a empezar una experiencia con la tierra en este lado del océano. Imagen de lo enraizado directamente en la tierra y a su vez parte de nuestra historia común: es el nombre que elegimos para este proyecto y para dejar libre curso a su imaginación.

En 2021 el Instituto francés creó junto a Chile País de Vinos el proyecto *Pied franc*, quizás el episodio más innovador de su programación cultural en la pos-pandemia. En aquella primera edición el objetivo consistía en poner de relieve la vigencia y la riqueza de los lazos culturales entre Francia y Chile. Un proyecto eminentemente hexagonal, estructurado por seis regiones, seis cepas, seis viticultores y sobre todo seis nociones: terroir, cepa, barrica, enología, cultura, denominación de origen.

En esta segunda edición, con el mismo objetivo, hemos realizado una serie de entrevistas a los seis productores de esta reservada selección. Ismael Prieto ha seguido su incansable búsqueda para compartir con nosotros proyectos viti-vinícolas que son el fiel reflejo de la diversidad de emprendimientos que hacen puente entre las culturas francesas y chilenas. Se ha sumado Danilo Petrovich, antropólogo, cuyo fino conocimiento del mundo rural y de sus culturas ha dado a las entrevistas un sesgo marcadamente telúrico.

Sin embargo, el hilo conductor de los encuentros con los productores ha cambiado y es el tiempo. Noción polifacética, el tiempo parece íntimamente ligado al vino en todas sus etapas. Desde la edad de las viñas al tiempo de guarda, en las entrevistas destaca sobre todo el tiempo que le ha tomado a cada uno de los viticultores entender la vid; ese tiempo de prueba y error de años para leer el mejor momento de la cosecha, para controlar el tiempo de las vinificaciones, y también, para dejarse sorprender por lo que expresa la mezcla, más ahora en tiempos de cambio climático.

Leyendo las entrevistas, entendemos que el vino es, antes que nada, el tiempo de un aprendizaje, para escuchar los latidos de la naturaleza y del terroir, para cosechar, para macerar, para estibar, para embotellar, para guardar, y para descorchar. Porque si de algo se trata con Pied franc es del tiempo de compartir.

**Christian Estrade**

Director del Instituto francés de Chile





COUSIÑO MACUL

*Valle del Maipo*

# VERÓNICA COUSIÑO

Generaciones



Cousiño Macul es una reconocida bodega de Chile y la única fundada en el siglo XIX que continúa en manos de la familia original. En Macul, Valle del Maipo Alto, Luis Cousiño e Isidora Goyenechea, plantaron hacia 1860 las primeras parras, traídas desde Francia.

Conversamos con Verónica Cousiño, séptima generación de esta emblemática familia, que sigue produciendo en la misma propiedad de Macul sus vinos de mayor jerarquía.



Arriba:

Antigua  
publicidad de  
la viña

**V** — Cuando salí de la universidad me ofrecieron entrar a trabajar aquí a la Viña, trabajar con la familia, y ahí partió todo. Yo soy la prima mayor, soy parte de la séptima generación de la familia.

La historia de la familia es larga y está llena de personajes e hitos importantes para el incipiente desarrollo de la joven república de Chile durante la segunda mitad del siglo XIX. Gracias a la extracción de carbón en Lota, comienza a conformar un patrimonio que la lleva a participar en distintos emprendimientos significativos para el desarrollo del país, como traer el primer ferrocarril a Chile, la creación del Club de la Unión, la donación a la ciudad de Santiago de un parque público, entre otros.

Tenemos que pensar en el inicio de la producción de vino: hacer vino era prácticamente una obra de magia. Entonces no era fácil llegar y aprenderlo sin que nadie a uno se lo explicara. Todas estas familias que partieron con la vinicultura, de producción de vino de más calidad, van más o menos en la misma época a Europa. Ellos traen vides desde Pauillac, Merlot y Cabernet, desde la Borgoña traen Chardonnay, desde Alsacia traen el Riesling,... Lo traen para acá, pero nadie sabe muy bien cómo producir, ni plantar, ni hacer crecer, ni tratar el suelo. Mi bisabuelo (Arturo Cousiño) vuelve de estudiar agricultura en Inglaterra, él toma el cargo de la viña y con él se produce el primer vino. No sé si es el primer vino de marca de Chile, pero si debe ser de los primeros.

*Abajo:*

Bodega original de Cousiño Macul,  
inaugurada en 1878





Izquierda:

Evolución de etiquetas y permanencia del monograma diseñado por Isidora Goyenechea.

Hoy en día, al coexistir estas dos generaciones en la viña, que es la generación de mi papá y la de nosotros, se nota más que nunca la importancia de los conceptos de tradición e innovación. Y nosotros, lo vemos como dos generaciones que estando juntas son capaces de mantener la tradición, innovando al mismo tiempo. Creo que esa ha sido la gran gracia que ha tenido mi familia.

La historia hay que cuidarla, hay que aprender de la historia, hay que mejorarla. Si nosotros no tuviéramos los edificios que tenemos hoy día, no tuviéramos las botellas de 1920, si no tuviéramos todo eso... ¿qué quedaría? Nosotros guardamos todos los años una cantidad de botellas de vino para envejecerlo e ir viendo como como va pasando el tiempo. Hemos hecho degustaciones verticales que han defendido el Nuevo Mundo en su capacidad de envejecer los vinos, porque siempre existía el mito de que los vinos del Nuevo Mundo no envejecían como los del Viejo Mundo. Sin embargo, teniendo viñas añosas que han podido hacer bien la pega de guardarlos a la temperatura correcta, la forma en que hay que guardarla, etc., se ha visto que evolucionan muy bien. Entonces efectivamente uno los abre y son perfectas cápsulas del tiempo.

El vino está vivo y se nota que en la botella se mantiene algo vivo adentro. Es divertido pensar en un líquido como algo vivo, pero que viene de una fruta. Es una de las magias que tiene el vino, que permanece mucho tiempo, que envejece en las barricas y uno lo puede guardar durante mucho tiempo, luego uno lo mete a la botella y en la botella evoluciona, y evoluciona para bien, y si uno lo guarda bien, se mantiene. Es algo bien mágico que tiene este producto en particular.

Yo creo que el vino es y siempre va a ser el punto de encuentro, así como están los parques, como están las casas, como están los clubes, el vino en sí mismo es un punto de encuentro.



*Arriba:*

Amanecer otoñal en  
Viñedo Macul.

*Derecha:*

Verónica Cousiño.



MASSOC FRÈRES

*Valle del Itata*

# FRANCOIS Guarda MASSOC





Penquista de ascendencia francesa, François Massoc es uno de los nombres relevantes de la enología nacional en las últimas décadas. Detallista, purista y “a veces” obsesivo, inicia su proyecto personal junto a su mujer y su hermano, conscientes del enorme potencial del sur de Chile.

Desde entonces trabajan activamente para devolver a los valles de Itata y Bío Bío la gran reputación que otra vez tuvieron sus vinos.

Izquierda:

François Massoc  
en su atelier en  
Quillón.

François Massoc y su mujer Noëlle Guéneau de Mussy nos recibieron en Quillón, región del Ñuble en su “Atelier”, una antigua bodega abandonada en el 2014 que compraron en el 2018, convertida en una sala de barricas. Gracias a un buen equipo de vinificación y a la elaboración de vinos de pequeños volúmenes, funcionan como una especie de cooperativa con la siguiente filosofía: el espíritu del taller es probar. Les gusta la cultura del vino, porque la gente a la que le gusta el vino es gente a la que le gusta conocer gente. El Atelier apunta a una economía circular, con cero residuos. A finales de año se abastecerán al 100% de energía solar y han creado un sistema de filtros de depuración para recuperar el agua mediante la limpieza de las plantas acuáticas, antes de crear un humedal donde se usará el agua de la destilería. François Massoc y Noëlle Guéneau de Mussy compartieron sus puntos de vista sobre las viejas viñas y los vinos de guarda.

Derecha arriba:

François Massoc  
Noëlle Guéneau  
Jean-Paul Massoc

Derecha abajo:

Bodegas y viñedos  
en Itata.

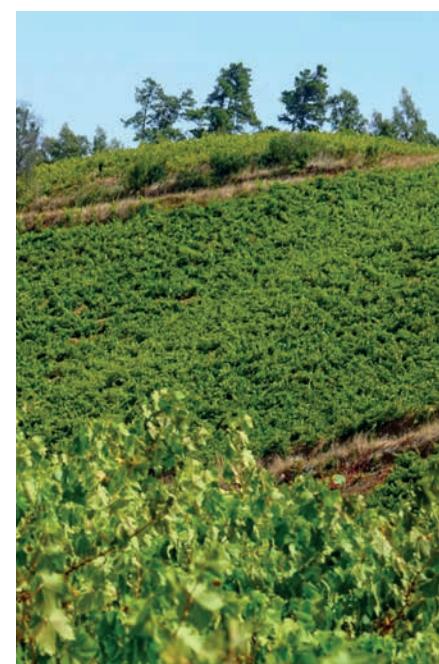
F – Compramos las uvas a seis productores. Acabamos de comprar 4 hectáreas, pero es para plantar 1 o 2 hectáreas de viña y también para mantener el bosque. Hemos optado por un modelo de negocio en el que se mantiene la libertad de elegir las parcelas, donde quiera y cuando quiera.

Trabajamos con vides de más de 200 años, pero no hay ninguna forma técnica de comprobarlo. La vid es una liana, es muy difícil dar una fecha. El origen del terruño aquí es el granito descompuesto y depende de las raíces, de la profundidad que puedan alcanzar en el suelo. Cuanto más vieja es la cepa, más reservas tiene, más homogénea es, lo que le permite resistir las sequías, los riesgos climáticos, y cuanto más seguridad, mejor calidad.

Hoy está demasiado de moda hablar de geología, pero en mi opinión el pilar del terruño de la identidad es el hombre, es el hombre que hace, que decide, si lo hace rápido, si lo hace lento, si lo hace bien, si no lo hace demasiado bien, si invierte mucho, si no invierte mucho. Es un aspecto cultural, un aspecto de civilización diría yo.

Luego, en la botella, el tiempo hace también su efecto. Un vino de guarda, lo compras y lo puedes degustar muy bien hoy, pero si lo compras y lo quieres guardar cinco años puede saber aún mejor y si lo quieres guardar diez años, sabrá aún mejor. Veinte años, espero, pero sería pretencioso decirlo, porque nunca lo hemos hecho antes. En Chile hay pocos consumidores de vinos de guarda, se exportan en un 90%, pero estamos empezando a encontrarlos.

En Massoc, si queremos hablar de vino de guarda, tenemos que hablar del proyecto Aristos, otro proyecto propio que venimos haciendo hace mucho tiempo. Yo mismo realic和平 una buena parte de la crianza en bodega. Lo que acabo de poner a la venta es de 2015, el vino de 2016 no tengo ni las etiquetas.



VIÑA LEYDA

*Valle de Leyda*

# WILVIANA Aprendizaje NAVARRETE



Viviana Navarrete es una de las enólogas más relevantes de nuestra historia vitivinícola, la cual ha sido especialmente corta para las mujeres quienes han tenido que abrirse camino en un mundo mayoritariamente masculino. Y vaya que se necesitaba. Lleva 15 años a cargo de Viña Leyda, un proyecto tan pionero que lleva el mismo nombre que la denominación de origen.

Con dos viñedos a pocos kilómetros del mar ha encontrado en Leyda un lugar soñado para crecer de las mano de variedades de clima frío, como el Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir. Este último, ha sido un aprendizaje que le ha costado sudor y lágrimas pero que hoy la tienen encumbrada entre los más altos referentes de la variedad a nivel nacional.

Derecha:

Viñedo "El Granito"  
a 4 kms. del mar

Viviana Navarrete es énologa de Viña Leyda, en el valle del mismo nombre. Una denominación pequeña de 1800 hectáreas al poniente la Cordillera de la Costa, a las espaldas de Santo Domingo y San Antonio.

Viviana compartió su pasión por el Pinot Noir. Su insaciable búsqueda habla del tiempo necesario de aprendizaje, de paciencia y perseverancia para encontrar una expresión de la cepa propiamente chilena y costera.

**V** — Llevo 20 años trabajando en la industria, pero en Villa Alegre llevo 15 años y me ha costado mucho el Pinot Noir. Todo el mundo dice que es una de las cepas más difíciles y más delicadas, me ha costado sudor y lágrimas. Yo siempre le digo a los cabros jóvenes que en vez de estar saltando tanto de viña en viña, que se queden en un lugar y aprendan, porque uno saca experiencia, al quinto año recién y todo es a largo plazo, es mucho de prueba y error.

Me interesa partir contando que mi primer trabajo fue en Concha y Toro, hace 20 años atrás, y esa fue mi gran escuela.

Estudié Agronomía en la Universidad Católica, de donde uno sale con mucho conocimiento del libro de cuaderno, pero llegar a trabajar en terreno es bien distinto. Ahí me formé con Ignacio Recabarren que para mí, en aquel entonces, era el mejor enólogo que había en Chile. Le tengo un respeto impresionante porque tiene una generosidad y un gran rol docente. Trabajé 6 años ahí e hice mi “servicio militar”: mi vida era el trabajo y estaba de lunes a sábado, si me llamaban el sábado, yo partía, me queda trabajando hasta las once de la noche, muy apasionada. Y de ahí me llamaron desde Viña Leyda para hacerme cargo del proyecto.

El año 2010 plantamos una viña a 4 km del mar y es impresionante, son tres terrazas marinas, con suelos calcáreos, que estuvo hace 20 millones de años debajo del mar y tú te paras ahí, y ves los buques, los barcos, se ven la olas del mar, recibes todo el viento, se te paran los pelos, el aroma a sal es impresionante, y ahí uno entiende porque Chile puede hacer vinos de clima frío. Al principio los alcoholos eran de 14,8 grados, eran Pinot super comerciales, gordos, cremosos... ricos, pero no hablaban de un lugar frío.





Izquierda:

Viñedo El Maitén,  
ubicado a 12  
kilómetros del  
mar.

Derecha

Viviana Navarrete



Pensábamos que los vinos más importantes y más caros tenían que tener barrica. Trabajamos con Alberto Antonini, un asesor italiano maravilloso, y él un día llegó y dijo: lo están haciendo todo mal. Decía que no estábamos mostrando el valle de clima frío, que este podría ser como un Pinot de Sonoma, California. Entonces ahí nos dimos la voltereta, y empezamos a cosechar más temprano, buscando alcoholes de 12,5 a 13. Empezamos a ocupar levadura nativa, racimo completo y atrevernos a salir de las barricas. También a ocupar mucho cemento que funciona perfecto para las variedades de clima frío, foudres sin tostar, acero inoxidable porque respetan mucho la fruta.

Si tú pones en distintas vasijas, un mismo Pinot, un mismo suelo, la barrica, por supuesto que lo estructura y le da cremosidad, pero le quita vibrancia en boca, se come la mineralidad. Luego, el cemento respeta el perfil frutal, aromático en boca, pero los Pinot te quedan delgados, medios eléctricos. Y luego el foudre, que no es tostado, agrega ciertas especies, la micro-oxigenación queda bien, respeta la estructura, pero al no ser tostado, respeta la fruta.

Estábamos orgullosos de los vinos pero nos faltaba algo. Allí trabajamos con Pedro Parra en 2015 y empezamos a caracterizar los suelos. Vimos que Leyda es un mosaico de suelos, que en su base es suelo granítico que está emplazado en la Cordillera de la Costa, pero tiene toda esta influencia del mar, que dejó mucho suelo aluvial y depósitos marinos. Los suelos graníticos dan vibrancia en el paladar en el caso del Pinot, y cuando hay fierro metido en medio resalta aún más.

Yo diría que es lo que más me ha costado en el Pinot, es la búsqueda en el paladar, salirse de estos Pinot golosos, gordos, cremosos, que pueden ser rico, pero yo estoy buscando hacer vinos más finos. Yo siempre digo cuando hablo de los Pinot Noir, que debe ser como una bailarina de ballet, parada en el escenario en las puntas de pies, con sus brazos estirados, su cuerpo es fibroso, delgado, largo, tenso. Esa es la boca que tendría que tener un Pinot Noir, con cuchillo, y que sea pura fibra, nada de grasa, y en eso me he demorado un montón, en tratar de encontrar esa boca.

VIÑEDOS DE ALCOHUAZ

*Valle del Elqui*

# MARCELO Clima RETAMAL





Marcelo Retamal, más conocido como el “Reta” es sin dudas uno de los enólogos más influyentes de Chile en la última década. Un personaje relevante para entender el giro positivo que ha dado nuestra vitivinicultura nacional y una de las banderas que Chile ha puesto en la escena internacional para hablar de vinos de lugar. Hoy tiene varios proyectos personales a cuesta, la mitad en Chile y otros en España.

Izquierda:

Viñedos Alcohuaz  
tras la nevazón.

La familia de Marcelo Retamal, tenía un campo en el sur de Chile con uvas, donde se hacía vino. Durante la época de la vendimia, cuando niño, Reta realizaba los distintos trabajos y faenas propias de la temporada: entregar la ficha, sacar la uva, etc., lo que dejaría una huella imborrable en su vida. Luego de estudiar agronomía y posteriormente enología, trabajó 25 años para la viña De Martino. Hace un par de años ya que trabaja de manera independiente, tanto en el proyecto de Alcohuaz como en el suyo personal llamado “Reta”. Conversamos acerca del tiempo, pero esta vez desde su acepción meteorológica, es decir, como clima.

**R** — En general en Chile, en el transcurso de las últimas 20 añadas, cada año ha sido más seco que el anterior. Yo recuerdo la cosecha '98 en De Martino, pudriciones en el Maipo, muchas lluvias, 2000, muchas lluvias y pudriciones, 2002 mucha lluvia y pudriciones, años lluviosos. Y desde el 2002 nos saltamos al 2016, que después de mitad de abril hubo una gran lluvia y se pudrió el carmenere. Estamos hablando de 14 años muy duros y secos, en los que si cosechabas el 10 de abril o el 30 de mayo daba un poco lo mismo, porque no había ni una presión en la gran mayoría de los valles de que se pudriera la uva. Yo creo que ahí hay un punto importante para entender el vino chileno en los últimos años en relación con el clima.

Otro asunto tiene que ver con los estilos de vino a contar del '99, 2000, 2001, hacia adelante, ya que se instala una moda en Chile de cosechar tarde, cortar las uvas muy tarde para tener vinos más dulces, más maduros, suaves. Eso es un punto que camufla un poco la añada, es decir, importa poco o nada, porque al final cosechas tan tarde, sacas uva de pasa, que la añada no se nota. Entonces, empezó un comentario en el mundo, que pasaba con periodistas, con compradores, que te decían: sabes que en Chile las añadas son todas iguales...

*Abajo:*

Vista de los viñedos en el Elqui

*Derecha:*

Patricio Flaño y Marcelo Retamal.

Hace 15 años cortábamos el 21 de mayo, ahora se está cortando el 10 de abril, ha ido cambiando, pero hubo todo un periodo en que se cortó la uva tarde. Es un factor que tiende a confundir bastante una añada con otra y al final la añada, la temperatura, el calor, el frío, se confundían por una metodología de vinificación. Pero las añadas sí marcan.





Para mi uno de los puntos más complicados es una cosa que llaman los técnicos “madurez fenólica”, es decir, cuando la pepa está madura se saca la uva, porque te da un vino suave. El problema es que en el mundo, prácticamente en todas las regiones, las pepas maduras, esas cafés, crocantes, suaves, son cuando las uvas tienen 15 o 16 grados de alcohol potencial. Entonces para mí, hoy, el éxito está en buscar más balance en la uvas de acidez, de frescor y olvidarse de la pepa. Yo a la madurez fenólica nunca llego, mis pepas están verdes, porque si las espero tengo que llegar a 16 de alcohol. Yo no corto la uva temprano, la corto cuando creo que está lista y eso puede ser una semana o un mes más tarde o más temprano que lo que hice el año pasado. No hay una regla, cada uno lo hace cuando cree que está la uva.

Con todo esto del cambio climático que es muy evidente en Chile, si tu eres un inversionista de largo plazo andate al sur porque llueve. Ahora, ¿cuál es el futuro que tiene Elqui y Limarí? Para mí, si tu estás en la cordillera y eres el primero de arriba, tienes opción, si eres el último al llegar al mar, tienes opción, el del medio está complicado porque depende mucho más de la acumulación de nieve que cada año es menor. Por eso creo que en 50 años más, la parte media de todos los valles del Maipo al norte, van a ser muy distintas a lo que conocemos hoy.

ANA MARÍA CUMSILLE

*Valle del Itata*

ANA  
MARÍA  
Permanencia  
CUMSILLE



Si vamos a hablar del tiempo en el vino, el Itata no podía faltar. Cuna de nuestra vitivinicultura nacional, donde pareciera que el reloj se detuvo hace un par de siglos. Hoy resurge con fuerza un valle profundamente campesino, viñedos centenarios pre filoxera y cepas que llegaron a Chile con los españoles. ¿Podemos hablar de moda de un valle que lleva 500 años produciendo vino? ¿El Itata está de moda o la moda está de Itata?

Si hay alguien que conoce bien esta realidad es la talentosa enóloga Ana María Cumsille que después de muchos años abocada al valle, conociendo a prácticamente todos los productores, la cultura, los terruños y la historia, decide emprender su proyecto personal que busca trabajar con esas familias locales que han dedicado generaciones al cuidado de los viñedos y darles el reconocimiento que se merecen.



*Arriba:*

Viñedo  
centenario de  
cepa País.

La énologa Ana María Cumsille estudió agronomía y al hacer su primera vendimia, se dio cuenta que el vino era lo suyo. Después de haber trabajado para Altair por muchos años, llegó al Itata en el marco de un proyecto para una empresa grande (Cucha Cucha, Arauco). Además de hacer vinos del lugar, en ese tiempo asesoró a pequeños productores de la zona, tanto en la viña, como en el proceso de elaboración del vino. El vínculo que tejió con los productores y el profundo conocimiento del lugar la incentivó a continuar trabajando en la zona. Al contarnos su trayectoria profesional y el nacimiento de su proyecto personal, nos comparte su reflexión sobre los cambios, las modas y permanencias en la vitivinicultura chilena, de la identidad del Itata y de su tradición centenaria.

**AM** — Yo hice solo vinos de Itata, fueron cinco años de conocer. Hacía País, tenía seis cubas distintas, cosechadas en distintas fechas, con escobajos, sin escobajos, con levadura nativa, con levadura tradicional. Cada cuba era un ensayo distinto, y la empresa me dio la libertad de hacer lo que quisiera y en la medida que yo iba aprendiendo, se lo iba traspasando a los productores, que era el objetivo final del proyecto.

En Itata, hay dos tipos de productores. Una generación más joven que está ávida de aprender, de salir adelante, porque justo se topa con un momento de toda una generación que vuelve al viñedo. Le inyecta energía y una nueva onda al Itata. Pero hay toda una generación, anterior, que fue muy reacia a los cambios y algunos definitivamente no quisieron hacerlos. Pero haciendo muy poco, solo con la higiene de las bodegas y la fecha de cosecha, uno les podía ayudar mucho. Les cambiaba el mundo, hacia que el vino fuera otra cosa. Porque allá la filosofía era: más alcohol y más color, más calidad, dos cosas que eran nefastas. Solo cambiando esos dos conceptos, mejoraba todo.

Yo creo que todavía hay millones de rinconcitos por descubrir, hay tantas diferencias de exposiciones, de suelos, incluso de clima. Ahora yo hago la mayor parte de mis vinos de Trehuaco, Coelemu, que son zonas frías. Trato de hacer vinos de parcela, he ido seleccionando los productores con los que quiero trabajar, sabiendo que tienen una uva de calidad. Y al mismo tiempo, el proyecto también lo pensé tratando de dar a conocer a los productores, porque es gente humilde, apasionada por el vino, que mantiene su viña solo por amor al vino, porque no es rentable, no es un negocio tener esta viñas. Pero como las han heredado de sus abuelos, de sus tatarabuelos, le tienen cariño y por eso la mantienen, y hasta trabajan en otras cosas para tener la plata y realizar las labores que se requieren. Muchas veces ellos mismos trabajan la viña, los fines de semana. ¡Qué nobleza más grande! ¡Qué pasión por el vino! Y además, ellos no tienen las herramientas y los contactos para llegar a Santiago con una botella, ni para salir al mundo con la botella.

Si Itata se tratara solo de una moda, si no hubiera un sustento real de la moda, no se quedaría. Podría pasar como moda, como lugar nuevo que se re-descubrió, donde se pueden hacer vinos entretenidos fáciles de tomar. Pero hay una cosa de base que sí, hay en Itata, que reúne todas las condiciones para ser una gran zona vitivinícola. La calidad es sustentada por un relato muy potente: las viñas antiguas, la primera zona vitivinícola chilena, las viñas sin porta injertos de 200 años, la tradición cultural, son cosas que se dan en pocos lugares del mundo. Itata no es solo el pipeño. En Chile está la idea que si el vino es liviano, de poco color, no es de gran calidad, pero no se sabe que hay grandes regiones del mundo que hacen este tipo de vino y son exitosos y de calidad. En Chile no está todavía ese concepto de que el vino de Itata puede ser un gran vino.



Y esas cosas propias del lugar hablan del respeto que hay que tener por la zona, porque es fundamental mantener la identidad del lugar. A mi me chocó mucho cuando llegué, y venía gente de la zona central a ayudar y de repente los veía a los pequeños productores postulando a fondos para alambrar la viña, y yo les decía: por favor no, una de las cosas bonitas que tiene la zona es que tiene su propia identidad, y funciona bien, es como si quisieras ponerle riego, no necesita, si al ser viñas tan antiguas, la planta sola va buscando el agua y la encuentra, la viña tiene un equilibrio por sí sola, no necesitas chapodar. Son viñas que tú las ves y tienen un equilibrio perfecto, porque no existe la mano del hombre que les da en exceso cosas, tienen la cantidad de hojas suficientes y necesarias para madurar su uva. Son variedades muy rústicas y el control fitosanitario es prácticamente nulo porque además de ser autosuficientes, se protegen y se regulan solas. Eso te lo da el tiempo y se traduce en calidad, porque una viña equilibrada te va a dar un vino equilibrado.

*Abajo:*

Viñedos en Itata  
y Ana María  
Cumsille.



CLOS DES FOUS

*Valle del Malleco*

PACO  
Visión  
LEVTON



A row of wooden wine barrels stacked in a cellar. The barrels are made of dark wood with metal bands around them. The top barrel has a circular metal plate with the text "CLOS FOLIS" and a small logo. The barrels are arranged in a staggered pattern, receding into the distance.

CLOS  
FOLIS

Paco Leyton es un gran representante de una nueva camada de jóvenes enólogos que con su visión han cambiado la manera de ver el vino chileno. Al poco tiempo de haber egresado de la universidad, decide emprender un proyecto colaborativo junto a Pedro Parra, Francois Massoc y Albert Cussen. Clos des Fous, algo así como “la viña de los locos” en español, nace con la idea de cruzar los límites convencionales del vino chileno y hacer vinos que sean fieles al origen de donde provienen. Hoy parece como algo común pero hace 15 años eran muy pocos los que pensaban de esa manera.

Pero en ese camino, las visiones de los socios fue cambiando y hoy es Paco el único comandante del proyecto.

Izquierda:

Bodega Clos  
des Fous,  
Maule.

La primera práctica en el mundo vitivinícola de Francisco fue en Viña Tarapacá en Isla de Maipo. Luego de eso, estuvo seis meses en Italia trabajando en una pequeña cooperativa agrícola en Lombardía. Fue allí donde entendió, por ejemplo, que los vinos tienen que ver con su origen, con las tradiciones del lugar, no necesariamente con los puntajes internacionales, ni sólo con las técnicas, ni con las máquinas. Al corto tiempo de haber vuelto a Chile decidió dar el paso y comenzar con el proyecto Clos des Fous.



P — Tiendo a pensar que uno no termina nunca de entender un viñedo. Son demasiadas las variables, es un sistema muy complejo, una variable un año funciona de una manera y al otro, de otra. Son muchas las posibilidades, cada año tienes más preguntas, ideas, pero sí hay cosas que se van consolidando, que tienen que ver con la extracción, como reacciona el viñedo con más temperatura, con menos temperatura, ciertos tipo de crianza, y ahí uno va viendo como seguir con las condiciones de cada año.

Clos de fous lo partimos un poco así: vamos a plantar a Traiguén, allá llueve así que vamos a plantar sin riego, con la mínima intervención posible, y eso nos costó diez años de aprendizaje. Cuando empezamos el proyecto, plantamos riesling. Todo el proceso ha sido muy aventurero, sin saber qué es lo que iba a funcionar y que no, y después de 10 años recién estamos teniendo los primeros frutos.

Todo ese tiempo de aprendizaje, importante y golpeador, que la viña se adapte a un nuevo clima, que la viña cambie todos los años, ha sido bien fuerte. Hubo que aplicarse mucho en el manejo de la viña, como era viticultura de secano, no había posibilidad de riego, por lo tanto había que hacerse la gran pregunta: ¿cómo hacer que tome agua la planta en esas condiciones?

De a poco fuimos acercándonos a algo que fue funcionando y acertarle con el tema, fuimos atinando bien, pero también han habido años muy difíciles. De repente hay 40 grados en la Araucanía, he visto plantas morir de un segundo a otro y brotar al otro año. Eso siempre ha pasado en la Araucanía, porque estamos en un periodo de sequías y de calor bastante intenso. Hay que estar mucho más atento a la época de cosecha, afecta porque el alcohol se dispara mucho más rápido y ahí uno tiene que tomar otras medidas. Cada año es un desafío, es distinto.

Otro factor en relación con el tiempo se ha dado en el ámbito comunicacional, sobre todo en relación a quien tú le estas mostrando tu proyecto, ya que tu buscas generar relaciones a largo plazo. Nosotros tenemos la suerte de trabajar con países de alto nivel, logramos tener buena distribución allá, lo que nos ha ayudado a consolidar el proyecto. Hemos construido relaciones a largo plazo y serias y nos ha dado continuidad. Teníamos muy claro quién iba a entender y valorar nuestro proyecto, teníamos muy claro a dónde dirigirlo, y lo que hablábamos de ir a consolidar, no es algo que voy a lograr yo, pero si quizás un nieto o un bisnieto. Es un eterno aprendizaje.

Izquierda:

Viñedo Traiguén

Derecha:

Bodega Clos  
des Fous

Abajo:

Calicata Viñedo  
Grillos Cantores,  
Cachapoal-Andes











## Agradecimientos

*Instituto francés de Chile*

Camille Charpentier

Christian Estrade

Mariane Lacombe

Victoria Larraín

Julie Le Gall

Fabiola Oyarzún

Safia Tahri

Héloïse Thieulin

Delphine Yribarren

*Productores*

Viviana Navarrete

Marcelo Retamal

Verónica Cousiño

François Massoc

Ana María Cumsille

Paco Leyton

*Antropólogo*

Danilo Petrovich

*Chile País de Vinos*

Ismael Prieto

Clara Edwards

—

Ilustraciones: Pablo Lobos

Diseño: [www.deo.cl](http://www.deo.cl)

Impresión: Lahosa



© @CHILEPAISDEVINOS