



Tren Sabores del Maule

TODOS A BORDO, CUANDO EL VIAJE TAMBIÉN ES DESTINO, CON SALIDA DESDE RANCAGUA

Durante años, las experiencias del llamado tren del vino parecían pensadas casi exclusivamente para quienes partían desde Santiago. Hoy, esa lógica comienza a cambiar. El Tren Sabores del Maule abre una nueva posibilidad que, para quienes vivimos en Rancagua, Machalí y sus alrededores, resulta tan simple como profundamente transformadora, subirnos al tren en nuestra propia ciudad y vivir, en un solo día, un viaje completo por el vino, la gastronomía y el paisaje del centro sur de Chile. Salir desde Rancagua no es un detalle menor. Es una invitación concreta a ser turistas sin grandes desplazamientos, a dejar el auto estacionado, a no pensar en quién maneja ni en la ruta de regreso. Es también una señal potente de cómo el turismo enológico comienza a abrirse a públicos locales, acercando experiencias de alto nivel a personas que muchas veces observaban estas iniciativas como algo lejano o exclusivo.

El trayecto dura cerca de dos horas, pero la experiencia comienza apenas se sube al tren. Música a bordo, degustaciones de vinos y relatos a cargo de pequeños productores acompañan el viaje, mientras por la ventana aparecen paisajes que conectan la cordillera con el valle. Hay algo profundamente chileno en mirar el territorio desde el tren, una pausa necesaria,

un ritmo distinto, una forma más consciente y amable de desplazarse.

La llegada a Talca marca un cambio de escenario y también de región. Pasamos de O'Higgins a la Región del Maule, y con ello a una experiencia donde el turismo se vive desde lo auténtico. En cada viña, la propuesta es distinta, con su propio carácter, historia y forma de hacer vino, pero todas comparten un sello común, la atención directa de sus dueños y equipos enológicos, y un almuerzo maridado cuidadosamente con sus mejores etiquetas.

La experiencia gastronómica es parte central del recorrido. Aperitivos que rescatan la cocina local, como gazpacho, pan amasado, chancho en piedra y pebre, dan paso a platos principales reconfortantes, cerdo con reducción de vino y puré de papas rústicas, para cerrar con un clásico maulino que nunca falla, torta de mil hojas casera, con ese manjar generoso que en esta zona es tradición, memoria y orgullo.

En copa, la diversidad sorprende. Vinos país, Cabernet Franc, Viognier y otras cepas que confirman que el Maule no solo es historia y volumen, sino también identidad, fineza y proyección. Probarlos en su lugar de origen, sin apuros y sin la preocupación de conducir, cambia por completo la forma de vivir el vino. El regreso, lejos de ser solo un traslado, se transforma en parte del espectáculo. El tren de vuelta se convierte en una verdadera disco

train, con DJ en vivo, música para todos los gustos y las últimas degustaciones rumbo a Rancagua. Se baila, se conversa y se celebra. El vino acompaña no solo en la mesa, sino también en el camino.

A nivel personal y profesional, esta experiencia tiene un significado especial. Hace algunos años tuve la oportunidad de darle forma al Tren Sabores Cachapoal, diseñando rutas, relatos y experiencias que en su momento parecían casi una osadía, traer visitantes a conocer las viñas del Cachapoal, abrir el territorio, ponerlo en valor desde el tren y desde la experiencia. Hoy, ver cómo estas rutas siguen creciendo, sumando cada vez más visitantes, y cómo además se abre la posibilidad de que los propios habitantes del Cachapoal sean turistas en otras regiones, es motivo de profundo orgullo. El turismo también es eso, ida y vuelta, intercambio, mirada abierta y pertenencia.

El Tren Sabores del Maule no es solo una excursión. Es una forma inteligente, responsable y profundamente disfrutable de conocer las rutas del vino de nuestro país. Aquí, la clásica pregunta ¿quién maneja? deja de existir. Se viaja junto al vino, con tiempo, con sentido y con disfrute.

Para conocer próximas fechas y nuevas experiencias, los dejo invitados a seguir @_vino_snmied o escribir a valeria@vinosnmiedo.cl. Todos a bordo. El viaje ya comenzó.