

Por: Amanda Contreras M.

RUTA DE LAS VENDIMIAS

experiencias del vino para vivir esta
temporada en el Valle del Maipo

Durante marzo y abril, distintas viñas del Valle del Maipo celebran la temporada de vendimia, uno de los momentos más importantes del calendario vitivinícola. Desde proyectos familiares hasta históricos viñedos del sector, la zona cercana a Paine ofrece diversas experiencias para quienes quieran conocer el mundo del vino desde su origen, recorrer viñedos y participar en actividades especiales de cosecha.



LOF:

UN PROYECTO FAMILIAR DONDE EL VINO NACE DEL LUGAR

La historia de Viña LOF comienza en 2005, cuando el enólogo Germán Lyon -actual jefe de enología de Viña Pérez Cruz- y su suegro, Juan Enrique, decidieron iniciar un pequeño proyecto familiar en la comuna de Paine.

Durante los primeros años, las uvas se vendieron a viñas vecinas mientras el proyecto tomaba forma. El punto de inflexión llegó en 2012, cuando decidieron elaborar su primer vino: apenas 900 botellas de Syrah que se compartieron entre familiares y amigos. Hoy, la viña produce cerca de 20.000 botellas al año a partir de sus propios viñedos.

El proyecto gira en torno a dos conceptos centrales: la familia y el lugar. En LOF cada integrante aporta desde su propio oficio, formando parte de la experiencia que vive el visitante. Las degustaciones, por ejemplo, se acompañan con quesos y jamones preparados por Magdalena Urzúa, mientras que la cerámica utilizada para servirlos es elaborada por una de sus hijas, ceramista profesional que trabaja en el mismo espacio donde se produce el vino y se reciben visitantes. Los postres de los almuerzos también son preparados por otra de las hijas de la familia, pastelera de profesión.

El nombre de la viña refleja justamente ese espíritu: LOF significa "clan" en mapudungun, un concepto que la familia siente representa su forma de vivir y trabajar en torno al vino. En bodega, el enfoque busca respetar esa identidad. Los vinos tienen una guarda cercana a dos años en cubas de cemento, material que permite preservar la expresión natural de la fruta y evita que la madera domine el resultado final.

Durante el año, la viña ofrece distintas experiencias enoturísticas como el Tour Clásico, Tour Vertical, Almuerzo de la Casa, Sunset LOF y Bed & Breakfast.

En marzo, además, se suma una experiencia especial de vendimia que permite a los visitantes participar directamente del proceso de cosecha. Dependiendo del momento de la temporada, los participantes pueden recolectar uvas, molerlas y degustar mostos y vinos en proceso. La experiencia finaliza con una degustación de vinos, acompañada de quesos y jamones elaborados por la propia familia.

Las visitas se realizan de lunes a sábado, en dos horarios: 11:00 y 15:00 horas, según disponibilidad, y requieren reserva previa. Entre las experiencias disponibles se encuentran: Tour Clásico: \$35.000 por persona, Tour Vertical: \$55.000 por persona, Tour Vendimia: \$50.000 por persona, Almuerzo de la Casa: \$90.000 por persona, Sunset LOF: \$65.000 por persona (mínimo 15 personas), Bed & Breakfast: desde \$250.000 por noche.

Más información en www.vinoslof.cl y en su Instagram @vinos_lof.



VIÑA SANTA RITA:

TRADICIÓN E HISTORIA EN EL CORAZÓN DEL VALLE

Ubicada en el sector de Alto Jahuel, en el valle del Maipo, Viña Santa Rita es uno de los proyectos vitivinícolas más históricos de Chile. Su origen se remonta a 1880, cuando el empresario Domingo Fernández Concha fundó la viña e introdujo cepas francesas en los suelos del valle del Maipo, incorporando además tecnología y enólogos provenientes de Francia, lo que permitió elevar significativamente el estándar de la producción de vino en el país.

Con más de un siglo de tradición, la viña se ha consolidado como uno de los referentes de la industria vitivinícola chilena. Sus instalaciones en Alto Jahuel forman parte de una histórica hacienda vinculada incluso a episodios de la Independencia de Chile, y hoy el lugar combina patrimonio, arquitectura tradicional y producción de vinos reconocidos internacionalmente.

Durante todo el año, Viña Santa Rita ofrece distintas experiencias enoturísticas que permiten conocer su historia, recorrer sus bodegas y degustar algunos de sus vinos más representativos.

Los visitantes pueden realizar recorridos guiados por los viñedos y las históricas bodegas de guarda, además de participar en degustaciones donde se exploran distintas cepas del valle del Maipo. El complejo también incluye espacios patrimoniales como el Museo Andino, que exhibe una importante colección de arte precolombino, así como el Hotel Casa Real y el restaurante Doña Paula, que complementan la experiencia gastronómica del lugar.

Durante la temporada de vendimia, estas visitas permiten comprender de cerca el proceso de elaboración del vino, desde el viñedo hasta la bodega, en uno de los escenarios más tradicionales del valle.

La viña cuenta además con wine shop, donde es posible adquirir distintas líneas de vinos y productos asociados a la marca.

Más información y reservas en www.santarita.com y en Instagram [@santaritawines](https://www.instagram.com/santaritawines).

VIÑA PÉREZ CRUZ

Y EMPORIO LIGUAI: DOS EXPERIENCIAS EN UN SOLO LUGAR

Ubicada en el sector de Alto Jahuel, la Viña Pérez Cruz fue fundada por la familia Pérez Cruz con el objetivo de desarrollar vinos que expresen el carácter del Maipo. Sus viñedos se encuentran a los pies de la cordillera, en suelos de origen aluvial marcados por la presencia de piedras y grava, condiciones que permiten obtener vinos de gran estructura y carácter.

En este mismo entorno nace Emporio Liguai, un espacio pensado para acercar el mundo del vino a quienes visitan la zona. El lugar surge como una forma de crear un punto de encuentro donde las personas puedan detenerse, comprar vinos, degustar productos locales, tomar un café o comenzar desde allí alguna de las experiencias enoturísticas que ofrece la viña.

Durante el año, los visitantes pueden participar en distintos recorridos que permiten conocer los viñedos, la arquitectura de la bodega y el proceso de elaboración de los vinos.

Entre las experiencias más solicitadas se encuentra el Tour Piedra Seca + Brunch, que combina un recorrido por la viña con una degustación acompañada de productos del Emporio Liguai, en un entorno marcado por la vista al paisaje del valle.

Además de los tours turísticos tradicionales, la viña ha desarrollado una oferta orientada a eventos corporativos, reuniones de directorio y encuentros de empresas, que encuentran en el entorno del viñedo un espacio tranquilo y distinto para realizar actividades de trabajo.

Las visitas y experiencias se pueden iniciar desde el Emporio Liguai, que funciona como punto de recepción para quienes desean recorrer la viña, degustar sus vinos o simplemente disfrutar de una pausa en medio del paisaje del Maipo.

Más información en www.emporioliguai.cl y www.perezcruz.com, además de en sus cuentas de Instagram [@emporioliguai](https://www.instagram.com/emporioliguai) y [@perez-cruzwines](https://www.instagram.com/perez-cruzwines).

Reservas al correo turismo@perezcruz.com





LAS MAJADAS DE PIRQUE

UNA VENDIMIA QUE CELEBRA EL VINO DEL VALLE DEL MAIPO

En el corazón del Valle del Maipo se encuentra Hotel Las Majadas, un lugar donde patrimonio, naturaleza y cultura del vino se encuentran en un mismo espacio. El hotel tiene su origen en el histórico Palacio Las Majadas, construido en 1907 como residencia de la familia Subercaseaux y rodeado por un parque centenario con más de mil árboles.

Con el paso del tiempo, este lugar se convirtió en uno de los espacios más emblemáticos de Pirque. En 2016 el proyecto fue renovado para transformarse en un hotel y centro de experiencias que busca generar encuentros significativos entre personas, empresas y comunidades, integrando el patrimonio del valle con la gastronomía, la cultura y el vino.

Durante la temporada de vendimia, Las Majadas realizará Vendimia 1551, una celebración que reunirá a distintas viñas del Valle del Maipo y de otros valles del país en el entorno único del parque del palacio.

La jornada invita a recorrer stands de viñas participantes, degustar sus vinos y disfrutar de música en vivo, gastronomía del hotel y emprendimientos locales, en una experiencia pensada para compartir en torno a las tradiciones vitivinícolas del valle. La entrada incluye tres degustaciones de vino y una copa de regalo, además de acceso a los distintos espacios del evento dentro del parque.

Además de esta celebración, el hotel ofrece durante todo el año distintas experiencias enoturísticas para sus huéspedes, entre ellas el programa Maipo Grand Cru Experience, una estadía que permite descubrir los grandes vinos del valle a través de catas guiadas, maridajes gastronómicos y recorridos por viñas destacadas de la zona.

La Vendimia 1551 se realizará el sábado 28 de marzo entre las 12:00 y las 19:00 horas en el parque de Hotel Las Majadas. Las entradas tienen un valor de \$35.000 para público general, e incluyen copa de regalo y tres degustaciones. También existe la opción de entrada para conductor designado (\$20.000) y entrada para niños (\$10.000).

Las entradas para la Vendimia 1551 las pueden adquirir a través de la plataforma Ticketplus.

Más información y reservas para Hotel y Restaurant Sequoia:

www.lasmajadas.cl