



La mujer que convirtió a Lo Abarca en un referente mundial del vino

María Luz Marín estudió agronomía en la Universidad de Chile y se convirtió en la primera enóloga del país. Hoy, desde la localidad rural de Cartagena, lidera una de las viñas más prestigiosas a nivel internacional.

Patricia Iturbe Bravo
 cronica@lidersonantonio.cl

En la vitivinicultura chilena, pocas trayectorias han irrumpido con tanta fuerza como la de María Luz Marín. Su historia en el vino no nace desde una tradición familiar ni desde los valles consolidados del país, sino desde una decisión que, en su momento, parecía incierta.

Recién egresada del colegio, no tenía claridad sobre su futuro profesional. En ese contexto, una conversación aparentemente casual marcaría el rumbo de su vida.

“Cuando salí del colegio, no sabía qué estudiar. Fue el padre de una amiga y profesor de la Universidad, Armando Vieira, quien en un almuerzo me recomendó Agronomía (...). A mí siempre me ha gustado el campo, así que me entusiasmé”, recuerda.

Ingresó a la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile en 1968, sin imaginar que ese camino la convertiría en la primera mujer enóloga del país. Sin embargo, los primeros años estuvieron marcados por la duda. “No me sentía identificada”, confesó en agosto de 2025, en una publicación de la Universidad de Chile.

El punto de inflexión llegó en cuarto año, cuando cursó Vitivinicultura con el mismo profesor que le había sugerido la carrera.

“Se me iluminó la ampolleta, de repente todo cobró sentido”, afirma. “Mis prácticas también las hice en vino, y me gustó mucho la especialización en enología”.

Ese momento no solo definió su rumbo profesional, sino que marcó el inicio de una relación profunda con el mundo del vi-



MARÍA LUZ MARÍN OFRECERÁ MASTERCLASS ESTE SÁBADO EN LA FIESTA DE LA VENDIMIA DE SU VIÑA.



MARÍA LUZ MARÍN JUNTO A SU FAMILIA.

Esa visión se transformó en el sello de Casa Marín, con vinos que expresan el territorio, y destacan por su frescura, influencia marina y complejidad.

Los resultados validaron esa mirada. En 2010, su Sauvignon Blanc del viñedo Los Cipreses fue elegido el mejor del mundo en los Decanter World Wine Awards.

A ese hito se suman otros reconocimientos. La revista Wine & Spirits la ha incluido en cinco ocasiones entre las 100 mejores viñas del mundo, sus vinos superan consistentemente los 90 puntos en críticas especializadas y, en 2018, fue destacada como una de las 10 mujeres más influyentes del vino por The Drinks Business.

Más recientemente, el crítico británico Tim Atkin otorgó hasta 96 puntos a algunas de sus etiquetas en su reporte Best of Chile, destacando la consistencia de su propuesta.

RESPECTAR LA NATURALEZA

Más allá de los premios, el sello de María Luz Marín ha sido la coherencia con el entorno. Su enfoque se basa en interpretar el territorio y respetar los ritmos naturales.

“Escuchar a la tierra donde otros veían límites”, dice como resumen de una mirada que ha guiado cada decisión en

Casa Marín.

Hoy, el proyecto también incorpora a una nueva generación. Sus hijos se han integrado a la viña, aportando una visión global sin perder la esencia original.

Felipe Marín, junto a su mujer Jamie Verbraak, participa en esta etapa, mientras que Nicolás Marín está a cargo de la dirección, operaciones y administración.

FIESTA DEL VINO

Este sábado 2 de mayo, ese recorrido se celebra en la Vendimia número 18 de Viña Casa Marín, un evento abierto a la comunidad que incluirá música en vivo, gastronomía y la participación de emprendedores locales.

Además, se realizarán masterclass lideradas por María Luz Marín junto a la nueva generación, abordando el presente y futuro de la viña.

Más allá de su rol profesional, “Marilú” es una mujer profundamente conectada con la vida. Disfruta del tenis, las caminatas por la playa y los momentos simples junto a su marido Andrés, con quien comparte viajes y complicidades. Sociable, reflexiva y activa, cultiva tanto el cuerpo como la mente, entrena regularmente, lee, y encuentra en su hogar un espacio de bienestar. 🍷

no.

La vitivinicultura chilena de la época estaba dominada por hombres, una realidad que María Luz Marín vivió desde sus años de formación.

“En la carrera éramos pocas mujeres, unas 20 entre 120 hombres. De mi generación, 12 nos recibimos y en enología solo dos. Al final solo yo ejercí acá, porque mi compañera se fue del país. La Universidad de Chile me dio las bases de lo que soy hoy”, señala.

Lejos de ser un obstáculo menor, ese contexto contribuyó a forjar su carácter profesional y su manera de enfrentar la industria.

LO ABARCA

Con esa base, tomó una de las decisiones más gadas de su carrera e instaló su viña en Lo Abarca, en la comuna de Cartagena, un territorio considerado



En la carrera éramos pocas mujeres, unas 20 entre 120 hombres. De mi generación, 12 nos recibimos y en enología solo dos. Al final solo yo ejercí acá, porque mi compañera se fue del país”,

María Luz Marín

inviabil para la producción de vinos de alta calidad.

Las condiciones climáticas, marcadas por la cercanía al océano Pacífico, eran vistas como una limi-

tante. Sin embargo, María Luz Marín interpretó ese entorno de una manera distinta, entendiendo que esa influencia podía transformarse en una ventaja.

Así nació Viña Casa Marín, un proyecto que comenzó como una intuición personal y que, con el tiempo, se consolidó como una referencia mundial de vinos de clima frío.

Durante más de 26 años, sostuvo una propuesta que desafiaba la lógica tradicional del vino chileno, apostando por un terroir costero que hoy es reconocido a nivel internacional.

CONVICCIÓN

La apuesta no fue sencilla, pero respondía a la clara idea sobre el tipo de vino que quería producir.

“Estaba convencida de que era posible lograr vinos blancos finos, frescos, pero elegantes en acidez y mineralidad”, explica.