LITORALPRESS

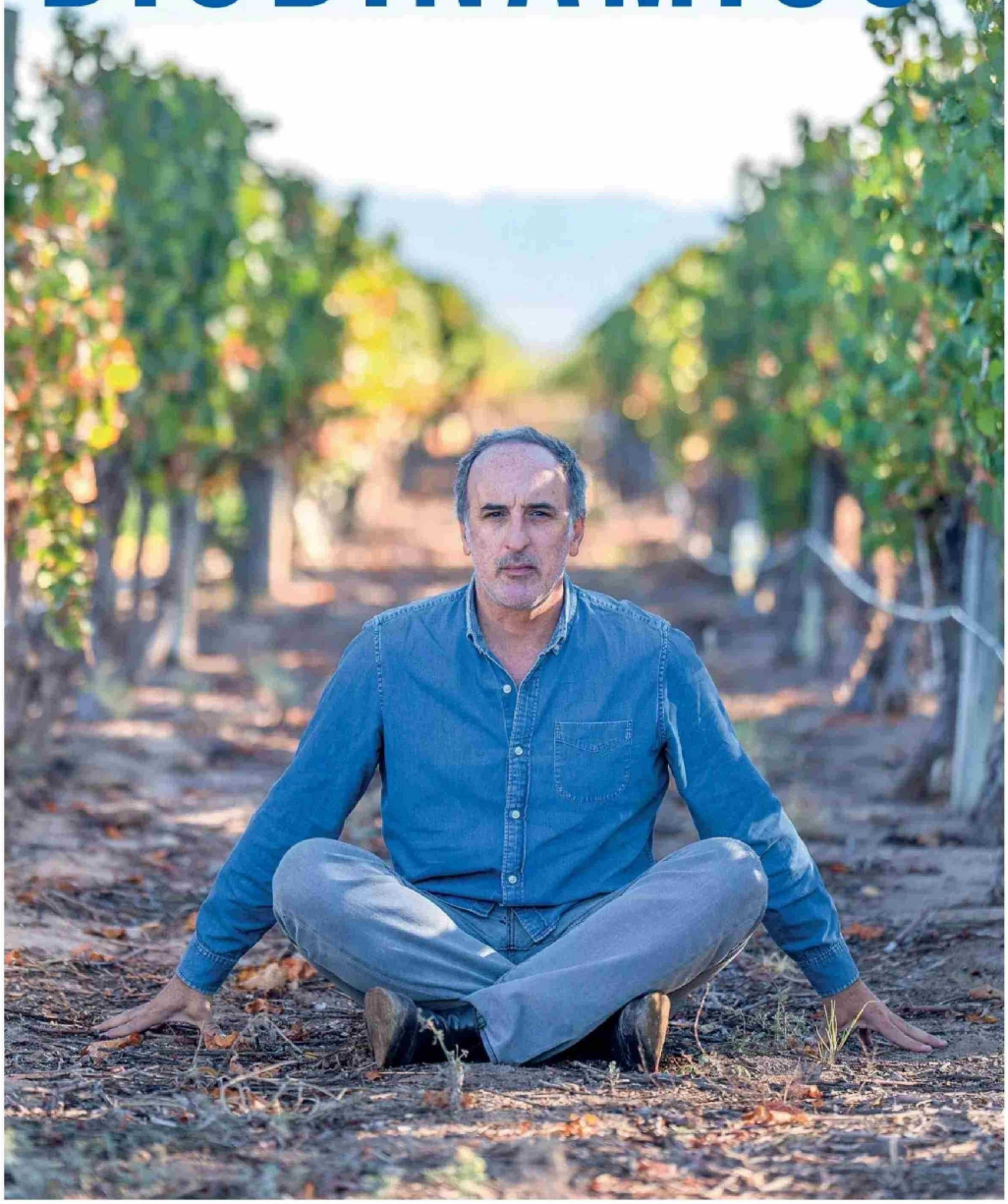
Fecha: 08-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: LOS NUEVOS PASOS DE CRISTOBAL UNDURRAGA, EL ENÓLOGO BIODINÁMICO

Pág. : 22
Cm2: 663,9

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

POR PATRICIO DE LA PAZ

LOS NUEVOS PASOS DE CRISTÓBAL UNDURRAGA, EL ENÓLOGO BIODINÁMICO



Con una larga trayectoria en el mundo del vino, desde diciembre de 2023 es el Wine Director de Doña Paula en Mendoza, con la cual acaba de presentar un nuevo chardonnay en Londres. Dice que le gusta su trabajo allí, en una viña que define en transición a lo biodinámico. Un método que Cristóbal Undurraga conoció hace años -que no usa químicos, que todo lo que el terreno necesita lo obtiene de sí mismo- y que ha convertido en su cruzada. Lo propone en las asesorías que realiza en Chile y en sus proyectos propios. "Los vinos especiales nacen en lugares especiales", señala convencido.

Si echa la memoria lo más atrás posible, el enólogo Cristóbal Undurraga (48) se ve niño, de unos 5 o 6 años, en las bodegas de la viña que lleva su apellido y que su familia manejó por varias generaciones desde su fundación en 1885. "Las bodegas de vino siempre para mí tuvieron una cuota de misterio, de silencio. Éstas, ubicadas en Talagante, eran subterráneas, llenas de barricas, con esos aromas tan especiales medios de cuero, de madera, de vino. Me generaba una gran curiosidad", señala. "Me sorprendía también la forma de la tierra, la geografía". Una sonrisa se le dibuja en el rostro.

Han pasado décadas desde entonces. La familia vendió la Viña Undurraga en 2006 -el 45% que tenía lo compró José Yuraszeck- y al año siguiente formó la Viña Koyle, en el valle de Colchagua. Cristóbal, sentado esta tarde en su oficina en Vitacura, tomando mate, recuerda cómo allí, en Koyle, dio rienda suelta al método biodinámico para la viticultura, ése que busca no sólo evitar el uso de cualquier químico, sino que su integración con la naturaleza va más allá: todo lo que sostiene el trabajo debe provenir del mismo terruño -desde el compost hasta el uso de la flora y fauna que allí habita- y donde hasta la posición de los astros tiene un sentido.

"Muchos lo veían como magia, casi brujería", comenta. Pero para él es un asunto muy serio y se ha convertido en algo parecido a una cruzada. Porque con ese método, asegura, se logra la particularidad de un vino.

Convencido de eso, no sólo lo hizo en Koyle, sino que también en otros trabajos entre los cuales hoy divide su tiempo como asesor independiente: en Casas de Bucalemu -visita un día a la semana sus viñedos en la zona más costera del valle de Leyda- y en Doña Paula, viña que Santa Rita tiene en Mendoza y donde Cristóbal Undurraga -convertido en su Wine Director desde diciembre de 2023- ya muestra orgulloso vinos bajo su supervisión. Cuenta que en noviembre, el Cabernet Franc de Aluvia fue reconocido como el mejor del mundo en esa cepa por Decanter de Inglaterra; que la semana pasada estuvo en Londres para presentar el Chardonnay Single Vineyard Gualtallary; y que en septiembre estarán listos los cabernet franc y malbec cosecha 2024. Al mencionarlos, una nueva sonrisa le cruza la cara.

LITORALPRESS

Fecha: 08-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero - DF Mas
Tipo: Noticia general
Título: LOS NUEVOS PASOS DE CRISTOBAL UNDURRAGA, EL ENÓLOGO BIODINÁMICO

Pág. : 23
Cm2: 658,9

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

La búsqueda

Al salir del colegio, Cristóbal Undurraga eligió Geografía en la UC. Por su gusto por observar y entender los paisajes. Pero un semestre después, saltó a Ingeniería Forestal. Y finalmente se decantó por Agronomía, en la misma universidad. Dice que entonces no tenía el mundo del vino en la cabeza, sino que -insiste- lo suyo era el interés por la tierra. Como sea, tal vez por peso familiar, siguió la especialidad de Enología y Viticultura. "Libros que fueron un gran empujón al vino fue uno que me regaló mi papá en ese tiempo: *Descubrir el gusto del vino*, de Emil Peynaud. Yo nunca fui un gran estudiante hasta que llegué a la especialidad. Ahí me conecté. Leía, miraba zonas de vino, averiguaba de productores. Desde entonces me llama la atención que el vino es siempre una búsqueda", cuenta. Se tituló en el 2000.

Por supuesto, de Viña Undurraga quisieron que trabajara con ellos. De las cinco generaciones de los Undurraga que habían pasado por ahí, él era el único enólogo. El resto siempre había estado en labores más comerciales. "Yo había escuchado toda mi vida hablar de vinos. Pero percibía que el mundo era más amplio que la burbuja donde creciste", dice. Así que declinó cualquier oferta y se fue a recorrer distintos países, a trabajar en sus viñedos, a sumar experiencia. "Partes como mano de obra, como los cocineros que comienzan pelando papas en un restaurante. Te permite entender desde la base", señala.

Estuvo en Napa, California -en Franciscan, de Agustín Huneeus-; en Australia -en la viña Rosemount Estate-; y en Burdeos, Francia -en Chateau Margaux- . "Esta última tiene 300 años de historia, y así y todo estaba en constante adaptación. La lección fue: nunca te quedes detenido", comenta. En todo el periplo fueron dos años en total, en los que dice que "fui aprendiendo distintas técnicas enológicas, que eran particulares de cada lugar". Fue entonces que Aurelio Montes se le cruzó en el camino.

Montes había trabajado en Viña Undurraga. Y conocía bien a la familia. "Me dice: Toti, estoy pensando en armar un proyecto en Mendoza, ¿te animas?", recuerda. La respuesta fue sí. Se trasladó a la ciudad argentina a inicios de 2003 y juntos dieron vida a la viña Kaiken, en la cual trabajó durante cuatro años. Dice que armó un link muy potente con Mendoza. A la cual, aunque entonces no lo sabía, volvería por razones de trabajo 16 años más tarde.

"Aunque en realidad nunca me fui", confiesa. Allá hizo amistad con los viñateros Mario y Ricardo Toso, quienes se convertirían en sus socios en LTU, empresa con la que desde 2007 producen vinos de la zona. La sigla son las iniciales de los apellidos de quienes están detrás del proyecto: Tomás Larraín, Julio Lasmartres, los Toso, además de Cristóbal y su hermano Alfonso Undurraga.

> "HASTA HOY SIEMPRE ME PREGUNTAN '¿TE HUBIERA GUSTADO TRABAJAR EN VIÑA UNDURRAGA?' CAPAZ QUE SÍ, PERO NO LO HICE. CREO QUE FUE MUCHO MÁS VALIOSO PODER SALIR A APRENDER", CONFIESA.

El método

Su regreso en 2007 a Chile se debió a que Cristóbal, sus hermanos y su padre formaron Viña Koyle. El año anterior la familia había vendido Viña Undurraga, donde el enólogo finalmente nunca trabajó. "Hasta hoy siempre me preguntan '¿Te hubiera gustado?' Capaz que sí, pero no lo hice. Creo que fue mucho más valioso poder salir a aprender", confiesa.

La idea de Koyle era partir con un proyecto 100% diferente a lo que era Viña Undurraga, "que en ese minuto era una bodega de más de 1 millón de cajas, súper enfocada en el volumen", explica el enólogo. Comenzaron de cero, plantando las parras en la zona de Los Lingues. Primero 50 hectáreas, luego otras 20. "Un proyecto familiar que se volcaba a la búsqueda de algo especial", precisa. En esa línea, Cristóbal supo que era el momento de aplicar lo que hace un tiempo le rondaba en la cabeza: la biodinámica en el vino.

Había conocido ese método en su paso por Australia en 2001, donde un enólogo que lo aplicaba le recomendó un libro, *El vino del cielo a la tierra*, de Nicolás Joli. "Aquí lo tengo aún", dice y señala la repisa de su oficina. "Joli ya era biodinámico a fines de los '70", agrega. Empezó a investigar. Supo así que Emiliana fue la viña pionera en Chile en este tema, a inicio del 2000. Y cuando estuvo en Burdeos, vio que también en Chateau Margaux ya tenían viñedos orgánicos y que transitaban a lo biodinámico.

- ¿Cuál es tu definición de la biodinámica?

- Biodinámica es la fuerza que conecta holísticamente plantas, tierra, planetas y todo el cosmos. Es esa fuerza viva que da identidad a un lugar, que genera un vínculo entre lo vivo, lo que cambia. Y para eso no hay atajos, hay que vivirlo. Así, no sólo el abandono de los productos químicos como insecticidas y fungicidas que desnaturalizan la tierra va a permitir una viña en armonía con su entorno: la biodinámica nos da esa admiración y conexión con el lugar. Algo fundamental es la elaboración de un buen compost, base del método biodinámico, el cual dará vida al suelo, y eso se refleja en la fruta.

No era fácil convencer a su familia -tradicional en el mundo del vino- de optar por eso. En 2008 aprovechando un viaje junto a su hermano Alfonso (actual presidente de la Asociación de Vinos de Chile) a la Vinexpo en Burdeos, se reunieron con Alain Moueix, de Chateau Fonroque, referente de la biodinámica en la zona. Les habló de cómo las plantas se adaptan a su entorno, sin la interferencia de productos químicos, y así están mejor preparadas incluso en los años difíciles para las vendimias. "Todo eso me fue haciendo mucha lógica. Alfonso, mi hermano, miraba incrédulo, pero también le pareció lógico lo que escuchaba", recuerda.

De vuelta del viaje llamó a José Guilisasti, de Emiliana, "quien para mí fue un gran mentor", señala. Él invitó a los Undurraga a la viña, al fundo Los Robles en Colchagua. Estuvieron allí toda una mañana. Caminando por el campo, entre plantaciones sin herbicidas. Todo les gustó. "Saliendo de Emiliana, mi viejo iba manejando, yo iba sentado atrás. Me mira por el espejo retrovisor y me dice: Toti, biodinámico de todas maneras". No había vuelta atrás en Koyle. Hoy todo lo que se hace en el campo de Los Lingues es biodinámico.

Desde ese mismo 2008, Cristóbal Undurraga empezó a usar el calendario agrícola astronómico. Él lo explica: "Según la posición de diferentes ritmos cósmicos que vinculan cielo y tierra como una unidad, recomienda qué hacer cada día: así hay días mejores para la cosecha, otros para vigorizar o desvigorizar plantas en la poda, otros más propicios para siembra; en general se busca intervenir el ecosistema en el momento correcto. Es un método muy ancestral".

Mendoza otra vez

Cristóbal Undurraga dejó de estar en el día a día de Koyle como director técnico a fines de 2022. Tomó la opción de independizarse. Siguió con sus socios en LTU, dedicados 100% al Malbec. Se involucró más en su trabajo de asesoría con la viña Casas de Bucalemu, a la que ha hecho transitar hacia una viticultura más orgánica para la producción de sus sauvignon blanc y pinot noir. "Todo un desafío, porque era lograrlo en un terreno a seis kilómetros de la costa, donde hay vaguada costera, humedad, otras condiciones. Pero yo sabía que se podía", explica. También se volcó a proyectos propios: uno en Cauquenes y otro en Alto Maipo, con vinos que espera poner en el mercado a fin de año. Y está planificando algo en Ribera del Duero, España, para la vendimia allá de este 2025.

Además, se le apareció otra vez Mendoza. "Como voy cada dos meses por LTU, volví a mirar allá. Casi todos los vinos 100 puntos de Argentina vienen de allí. Quería hacer algo en la zona de Gualtallary . Y en esa búsqueda, me di cuenta de que Santa Rita tenía a Doña Paula: 150 hectáreas en ese lugar que es filete", cuenta. Se contactó con la viña en Santiago y les hizo una propuesta para potenciar el terreno que tenían en Argentina, desde su experiencia en la biodinámica. Le dieron luz verde y a fines de 2023 comenzó el trabajo. "Mi misión es lo que les dije a ellos: ¿Qué necesitamos para lograr un gran vino? Tener un gran viñedo. Ya tenemos la base por Gualtallary, pero necesitamos transformar ese campo, darle más alma, más identidad, diferenciarlo. Empecé a trabajarlo desde el día uno en forma orgánica con una transición a la biodinámica", explica.

Undurraga toma su tablet y empieza a mostrar fotos y videos de cómo ha cambiado en este año y medio el campo de Doña Paula en Gualtallary, que él visita cada dos semanas. "Es una viña en transición", precisa. En las imágenes se ve un terreno con vacas, donde pasean gallinas y gansos, donde se han dejado crecer las flores, donde se plantaron árboles frutales, donde se hacen los propios compost. "Qué bonito", dice él, como hablándose a sí mismo. "Se ha ido armando todo el paisaje". Cuentan incluso con un asesor biodinámico, Arturo Labbé, que es requisito para una posterior certificación.

- Entiendo que es más caro producir vinos biodinámicos, al menos los primeros años. Se dice que es un 40% más, aunque después baja...

- Cuando partimos en 2008 teníamos poca experiencia. Fuimos haciendo camino al andar. Pero hoy, con la experiencia que he ido acumulando, ya pasa que en Argentina el año pasado no subimos los costos. Se desmitifican muchos imposibles. Como que ya fermentamos más del 50% de nuestros vinos con levadura nativa. Se va logrando que en base a los mismos costos, estamos hablando de viticultura dirigida a la calidad.

Se nota entusiasmado. Optimista incluso frente al escenario actual en la industria del vino, que no pasa por un buen momento, con bajas en el consumo y caídas en las exportaciones. Dice que una vía de salida, más que el volumen, está en la calidad del producto. Lanza cifras: "A nivel mundial, en el mercado sobre los US$ 30 la botella, precio retail, se espera un crecimiento de ventas sostenido del vino ultra premium desde US$ 46 mil millones a US$ 70 mil millones del 2024 al 2032, o sea tasas sobre el 5% anual. Para el vino de Sudamérica ahí existe una gran oportunidad".

Y engancha, una vez más, con lo que ha repetido varias veces durante esta conversación y que está en la base de su personal cruzada: "Los vinos especiales nacen en lugares especiales, en sintonía fina con ellos. Poder exprimir ese lugar y llevarlo a una botella es maravilloso". +

LOS UNDURRAGA

Alfonso Undurraga Mackenna, el padre de Cristóbal, fue la cuarta generación de la familia a cargo de la Viña Undurraga. Su figura fue importante para los hijos que se relacionaron con el vino. Murió en octubre del año pasado, en medio de una celebración familiar.

Sobre esa pérdida, Cristóbal Undurraga explica: "Yo tengo una visión de la muerte que esculpí en 2012. El 1 de mayo de ese año se accidentaron mis tres hijos, que eran niños. Les cayó encima el portón de 800 kilos que estaba en la entrada de Los Lingues. A mi hija mayor se le quebró el sacro, el hueso que soporta la columna. A la segunda, que fue la peor, se le quebró el cráneo completo; tuvo una cirugía, cinco días en coma. Y el menor terminó con el fémur expuesto. Hoy están todos impecables, pero entonces recuerdo haber llorado y pensar que al final todos estamos pendiendo de un hilo al más allá, que a veces algunos se sueltan y parten, pero para los otros la vida sigue adelante. Le perdí totalmente el miedo a la muerte, creo que llega en el momento que tiene que llegar". Y agrega que siente que su padre sigue presente, "si no está aquí, está en la vereda del frente".

- Eres de la quinta generación de Undurraga en los vinos. ¿Ya hay relevo en los que vienen?

- Se está formando. Alfonso, mi hermano, tiene dos hijos enólogos. Creo que vamos a seguir en el vino como familia. Siempre van a haber proyectos. Al menos para mí, es tema claro: en mis 48 años de vida y los que me queden para adelante, mi camino está en el vino.