

VINOS / CRÍTICA



**POR**  
*Patricio Tapia*

## Maipo familiar

**El grupo Maipo Origen fue creado hace cinco años y hoy reúne a nueve viñas, todas con pequeñas producciones y con espíritu familiar. En un mundo de grandes empresas (y de grandes vinos) como el Maipo, este grupo aporta diversidad.**

**EL VALLE DEL MAIPO** es una referencia si es que se habla de algunos de los mejores vinos de Chile, un terreno con mucha historia y que además alberga a algunas de las viñas más tradicionales e importantes (por volumen de producción y por calidad) del país, como Cousiño Macul, Concha y Toro, Santa Rita, entre muchas otras. Además, el Maipo es la tierra del cabernet sauvignon en Chile, una variedad que —discusiones más, discusiones menos— es la uva con la que se hacen los mejores tintos en este rincón del planeta.

Si bien en el Maipo tienen su base viñas grandes, que producen millones de litros, también hay espacio allí para proyectos mucho más pequeños, de un puñado de miles de botellas, viñas más bien de corte familiar con presiones distintas, pero con mercados y objetivos diferentes. Y existe un grupo que reúne a algunas de ellas. Se llama Maipo Origen y en él hay nueve viñas, todas con ese toque familiar y ninguna de ellas con una producción mayor a las 30 mil botellas, un número pequeño en el contexto del vino chileno.

Todo partió hace cinco años, gracias a la iniciativa del productor Sergio Hormazábal, quien veía similares agrupaciones en otros valles, asunto que en el Maipo no existía. “Así es que pesqué el teléfono y me puse a llamar a productores, gente que yo conocía, cuyos viñedos estaban en el valle y que respondían a esa idea de viña pequeña, con vinos de calidad. En una semana, ya teníamos siete proyectos”, recuerda Hormazábal. Hoy el grupo se compone de nueve viñas, a saber, La Viña del Señor, Viñateros de Raíz, Caviahue, Chateau Potrero Seco, Rukumilla, Mujer Andina, Viña Lof, Viñas Los 3 y Los Quiscos, las nueve ubicadas en distintas zonas del valle. Y allí otro punto importante: Aunque la zona andina del Maipo, el llamado Alto Maipo, es la más reconocida, el valle tiene otras zonas que se extienden desde Los Andes hasta cerca del Pacífico, en lo que se conoce como Maipo Costa. “Aún falta por explorar el valle del Maipo. Y nosotros estamos recién empezando a hacerlo. Maipo Origen es una buena muestra de la diversidad de terrenos, de variedades y de estilos que existen en el Valle. En el grupo hay quienes producen rosados, hay experimentos como variedades, una de las cuales es el vermentino, y hay espumantes también. Los miembros del grupo hacen vinos que tienen que ver con el lugar, muy enfocados en lo que pueden hacer en sus respectivos terrenos. Ninguno pretende hacer de todo”, agrega Hormazábal.

*“También hay espacio allí para proyectos mucho más pequeños, de un puñado de miles de botellas, viñas más bien de corte familiar con presiones distintas, pero con mercados y objetivos diferentes”.*

El grupo se ve como complementario a las grandes viñas, sienten que apuntan hacia otro nicho, que están “en otra frecuencia”, como dice Hormazábal. “Muchos de nosotros, por ejemplo, podemos hacer pequeñas producciones de cosas especiales, como lotes de 300 botellas de un viñedo específico, algo que una viña mediana o grande no puede hacer”.

Las nueve viñas están abiertas al turismo y de vez en cuando también aparecen en ferias especializadas. Y, tal como lo dice Hormazábal, se trata de catálogos pequeños, de dos o tres vinos que no necesariamente son mejores que los de las viñas grandes, pero que sí tienen ese sabor, subjetivo por cierto, de lo artesanal. En un valle de grandes estrellas, este grupo lo que aporta es diversidad.



FRANCISCO JAVIER OLEA