

EL LUJO TAMBIÉN SE CULTIVA EN LOS VALLES

CONVERSACIÓN CON
 MYRIAM PARRA, JEFA DE
 COMUNICACIONES DE VIÑA VIK

Tours VIK:
<https://tienda.vikwine.com/pages/tours-y-experiencias-vik>
Restaurantes VIK: <https://tienda.vikwine.com/pages/restaurant>

Valeria Gallardo.

En este invierno que ha sido especialmente rudo, las conversaciones suelen partir con el típico "¡pucha que ha hecho frío!", y así fue como comenzamos una charla cálida y cercana con Myriam Parra, jefa de comunicaciones de Viña VIK, la icónica bodega emplazada en Millahue, en el Valle del Cachapoal.

Cuando le pregunto qué cree que ha sido clave en el posicionamiento de VIK como una de las mejores viñas del mundo, no duda: "Es una filosofía", responde. Una filosofía que implica tomar riesgos, confiar en la visión de sus fundadores Alex y Carrie, y crear un concepto donde el vino, el paisaje, la arquitectura y la excelencia se abrazan como una sola experiencia. "El marketing es solo una parte del todo", comenta. Y en este caso, el todo es una experiencia holística de lujo, diseño, gastronomía y territorio.

Aunque Chile tiene un potencial turístico enorme, Myriam reconoce que las experiencias de alto estándar todavía están concentradas en puntos como Patagonia, Rapa Nui o Santiago. Pero justamente ese fue el salto: creer que era posible levantar un proyecto de clase mundial en un lugar poco conocido. Y funcionó. Hoy, VIK es la segunda mejor viña del mundo y la número uno de Chile, según el prestigioso ranking World's Best Vineyards.

Al hablar de turismo de lujo en Chile, su mirada es clara: "Tenemos que hablar como país, mostrar que Chile tiene lugares secretos, confiar en las nuevas ideas y no dejar de trabajar por ellas". Para ella, el éxito no viene solo con tener buenas propuestas, sino con la constancia, la calidad, el trabajo en equipo. "VIK no se entiende sin la ayuda de sus amigos", dice con cariño.



Myriam Parra, jefa de comunicaciones de Viña VIK

Y ese espíritu colaborativo se refleja en los programas que han impulsado con la academia, como Wine Lab, un concurso donde estudiantes de enología de universidades chilenas diseñan una mezcla de vino que será embotellada por VIK, y cuyo premio es una visita técnica en Europa. O Food Lab, orientado a estudiantes de gastronomía, cuyo premio incluye una pasantía en un restaurante con estrella Michelin.

También destaca el compromiso de la viña con su entorno, promoviendo atractivos locales dentro de la región y fortaleciendo colaboraciones con instituciones como Sernatur, INDAP y el Gobierno Regional. Esto ha permitido generar encadenamientos productivos, abrir oportunidades a proveedores locales y representar a Chile en ferias internacionales.

Hablar de lujo desde una región vitivinícola emergente no ha sido tarea fácil. Myriam lo sabe. "Es un desafío, pero también una invitación a sorprenderse", señala. El diseño, la estética y el alma de VIK proponen un viaje que comienza con el vino, pero que atraviesa los sentidos en su conjunto: desde su cocina hasta sus obras de arte.

¿Y ser mujer liderando estos desafíos? "La sensibilidad para detectar

lo que necesita un consumidor es distinta", reflexiona. Agradece las oportunidades, valora a quienes la han enseñado, y destaca lo importante de mantenerse siempre aprendiendo, con ideas frescas y abiertas al cambio.

Le pregunto por algún momento que atesore en la bodega. Myriam sonríe y recuerda el proyecto StoneVIK, un vino que se guarda en ánforas enterradas en los bosques. "Estar generando contenido y encontrarte en medio del valle, con ese silencio hermoso, son cosas que se atesoran profundamente. En un mundo que va tan rápido, esos momentos son verdaderos regalos". También confiesa que se inspira mucho con los nuevos platos que nacen en su cocina: más allá de estar ricos, hay una dedicación y un trabajo creativo que conmueve. "Me encanta ver cuando las personas logran sensibilizarse con eso", dice con emoción.

Si tuviéramos que cerrar la entrevista describiendo VIK en una frase, Myriam lo tiene claro: "Pasión, arte y mucho trabajo".

VIK está abierta a todos quienes quieran vivir esta experiencia.

La bodega se puede visitar con tour y reserva previa, al igual que sus restaurantes.