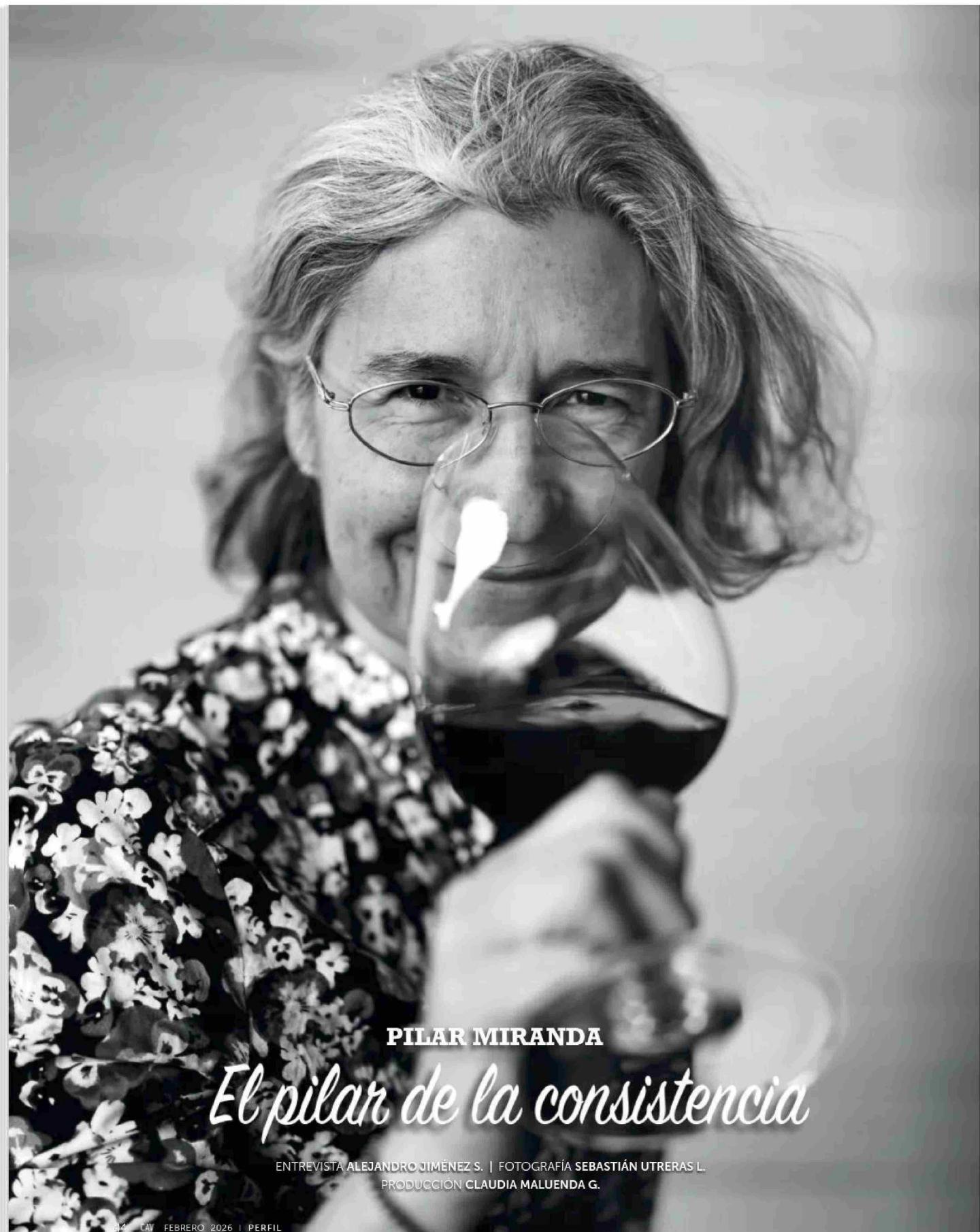


Fecha: 07-02-2026
Medio: Revista La Cav
Supl.: Revista La Cav
Tipo: Noticia general
Título: EL PILAR DE LA CONSISTENCIA

Pág.: 46
Cm²: 627,4

Tiraje: 14.800
Lectoría: 18.120
Favorabilidad: No Definida



PILAR MIRANDA

El pilar de la consistencia

ENTREVISTA ALEJANDRO JIMÉNEZ S. | FOTOGRAFÍA SEBASTIÁN UTRERAS L.
PRODUCCIÓN CLAUDIA MALUENDA G.

Fecha: 07-02-2026
Medio: Revista La Cav
Supl.: Revista La Cav
Tipo: Noticia general
Título: EL PILAR DE LA CONSISTENCIA

Pág.: 47
Cm2: 579,2

Tiraje: 14.800
Lectoría: 18.120
Favorabilidad: No Definida

Recientemente nominada con el Premio al Mérito Vitivinícola, por sus pares enólogos, Pilar Miranda encabeza el exitoso proyecto Garage Wine Co, junto a su marido Derek Mossman, además de Álvaro Peña y Ernesto Müller, caracterizada por su constancia en la calidad y la pulcritud de sus vinos de pequeñas parcelas de productores del Maule y algo de Maipo. Aquí su historia.

¿Dónde partió su carrera en enología?

Agronomía fue mi primera opción, pero el primer año no entré, aunque había quedado en la Católica de Valparaíso, pero no podía irme. Entonces empecé a buscar una carrera que me sirviera el primer año para poder entrar. Estuve un año en Química y Farmacia en la Chile. Todo mi respeto porque es una profesión muy difícil. Al año siguiente entré a Agronomía y durante la carrera me especialicé en frutales, que era un poco lo que estaba de moda, trabajé un par de años en eso antes de terminar.

¿Y la enología?

Me había titulado y me fui a hacer una vendimia Estados Unidos y cuando vuelvo empiezo a hacer un par de cursos en la Chile. Pero no tenía ninguna tradición familiar, aunque nos gusta mucho la buena mesa, muy buenos tomadores de vino. Mi abuelo, mis padres. Siempre hubo un tema de comer, tomar rico, algo que se traspasó incluso hasta mis hijos. Es decir, si hay que comer una marraqueta... que sea rica, crujiente.

¿Dónde partió su carrera en enología?

Empecé en Undurraga con Hernán Amenábar. Estaba de segunda Cecilia Guzmán con quien habíamos sido compañeras de curso. Hice varias vendimias ahí y entre medio empiezo a hacer clases en la universidad. Me hice cargo de la bodega licores Quinta Normal. Así que tenía doble militancia.

Vamos directo a Garage Wine... donde un personaje protagónico junto a usted es su marido Derek Mossman

A Derek lo conocí por allá en 1998. Él no estaba relacionado directamente con el vino. Siempre ponen que es marquetero, publicista, pero no lo es: estudió literatura, viene de ese mundo. Tenía una agencia de contenidos, mucho website cuando recién estaba partiendo esto. Y su cercanía era con el primer proyecto de Cono Sur de un website. Y quería venir a Chile a interiorizarse un poco cómo funcionaba una bodega. Y ahí lo conozco y después nos reencontramos por ahí... Pero claro, volviendo a Garage, partimos haciendo vino en la casa de Pedro de Valdivia Norte, un par de barricas. Y justo me contrató una casa de sabores, como le dicen...

¿Cómo es eso?

Para desarrollar toda una línea de bebidas alcohólicas, básicamente coctelería. Todos los productos ready to drink, ready to serve, te hablo del 2000, o sea, cuando no había nada de lo que tú ves hoy. Me quedé varios años y desarrollamos muchísimos proyectos.

Es decir, Garage fue en paralelo...

Casi un proyecto con amigos, con Álvaro (Peña) desde el comienzo que es de esos pocos amigos que uno conoce más de viejo y que se han mantenido y somos super cercanos. Partimos medio escondidos, que sé yo, con ayuda de los vecinos. Despues decidimos irnos con nuestras poquitas barricas a una bodega, nos recibió William Fèvre. El 2010, 2011, hicimos nuestra primera vendimia en Maule.

El Maule es como un pie forzado para ustedes. ¿O explorarían con más fuerza fuera de ahí?

A veces lo planteamos, pero estamos super metidos con gente local, arrendando algunas parcelas, trabajando a medias con productores, nos sentimos muy arraigados. Es difícil reproducir en otro sitio

nuestros pilares que son old vines y dry farming. Pero no digo que nunca va a pasar.

Garage tiene mucho éxito con sus vinos. ¿Por qué ocurre?

Son varias cosas porque al final creo que ha sido un proyecto de calidad y reconocimiento sostenidos. A mí me gusta transmitirle a la gente que no es solo un par de puntajes o que te dieron 99 puntos. Lo importante es la consistencia, es más valioso, sobre todo para tus clientes.

Y está también el concepto de vinos de parcela, de pequeñas producciones...

Sí, es un lio desde el punto de vista logístico, pero tiene un sentido. Hay un concepto ahí que es muy valioso y que el consumidor ha apreciado, el que busca algo más de saber de dónde viene el vino, quién lo hizo. Es un poco complejo en la cosecha, en el manejo de las etiquetas, tengo lotes más chicos de 2.500 botellas hasta 10.000... es es un cacho, pero tiene un sentido y un valor. Y tenemos un público que nos reconoce y que paga eso.

Eso es importante especialmente en un momento de crisis de la industria...

Llevamos 2 o 3 años difíciles, se han juntado un montón de cosas. Hay que ponerse creativos. Creo que como muchos dicen esta cuestión es ciclica, el ciclo a lo mejor va a ser más largo, no lo sé. Pero seguimos confiando en que esto en algún minuto tiene que cambiar.

¿Hay que conquistar a los jóvenes?

Creo que en la medida que eduquemos, en la medida que el vino se vea como un alimento, que vuelva a las mesas, que es un acompañamiento a una comida, una copa, media copa. No tengo la respuesta, pero mi visión es que esto tiene que mejorar. Seguimos creyendo.

Pero el consumidor está más difícil...

Tenemos que estar atentos a lo que quiere el público. En mi proyecto no vamos a hacer un vino con fruta o saborizantes porque no es mi identidad. Pero también hay que estar abierto un poco a entregar algo que la gente quiera. Nadie tiene la respuesta... a lo mejor un vino más fresco, menos astringente, menos potente, menos concentrado puede ser un buen paso.

Sus vinos se caracterizan por ser técnicamente muy cuidados, lo que no siempre ocurre en el mundo de los vinos "artesanales"

A veces nos meten en ese saco, me preguntan si somos orgánicos o biodinámicos. Mucha fruta que trabajamos es producida orgánicamente, aunque no está certificada. Creo que hubo un boom de vinos naturales que no necesariamente eran buenos y la gente asocia que el vino natural era así. No es así, los vinos pueden ser buenos o pueden ser malos; ser orgánico o biodinámico no es una condición de calidad en sí mismo. Tratamos de ocupar todas las técnicas, usamos muy pocos productos enológicos, pero si hay que hacer algo, intervenir, la idea es que estemos ahí para poder conducir la fermentación, la guarda de la mejor forma posible para llegar con un producto impecable.

¿Cómo ve a Garage en el futuro?

Lo veo sólido, aunque son tiempos difíciles. Si uno mira para atrás es enorme lo que hemos hecho. Creo que es un proyecto consolidado, tenemos que seguir trabajando, seguir manteniendo la curiosidad que nos ha definido. No sé si creciendo mucho más en volumen para no perder el sentido original del proyecto. Eso siempre lo hemos discutido y estamos todos de acuerdo. Ha sido un viaje maravilloso.