

“AMIGO PIEDRA”, DE COELEMU

Reporte de Tim Atkin evaluó a vino del Itata como el mejor de Chile

Prestigioso crítico británico le asignó 8 puntos en su Reporte Especial Chile 2025. Elaborado por el viticultor Leonardo Erazo y su bodega “A los viñateros bravos”, con uva Cinsault de una “parcela especial” de Guarilihue.

ROBERTO FERNÁNDEZ RUIZ
 robertofernandez@ladiscusion.cl
 FOTO: CEDIDA

En su esperado reporte especial Chile 2025, el destacado crítico y master of wine británico, Tim Atkin, calificó con 98 puntos el vino “Amigo Piedra” 2024, elaborado por el viticultor Leonardo Erazo y su bodega “A los viñateros bravos”, con uva Cinsault de Guarilihue, Coelemu, en pleno corazón del Valle del Itata. De esta forma, se posicionó como el vino con la puntuación más alta del país, junto a “Trane” 2023, de Pedro Parra, también del Valle del Itata.

En su noveno análisis de la industria chilena, el experto hizo una revisión de 1.096 vinos de 172 bodegas, de los cuales 819 recibieron más de 90 puntos y solo siete superaron la barrera de los 97.

El galardonado productor de Itata reconoció que lo sorprendió el puntaje. “Ha sido una sorpresa, siempre hay muchos vinos muy buenos en Chile. Hay cada vez cosas mejores, impresionante el trabajo que se está haciendo; creo que la calidad ha estado subiendo parejamente desde el norte hasta el sur, en las distintas regiones, hay una complejidad mayor, hay un enfoque en el terroño, en el lugar, muy relevante también”, manifestó Erazo. “La verdad es que no me lo esperaba; yo sí siento que ‘Amigo Piedra’ ha ido creciendo, ha



“Amigo Piedra” es un vino de autor que en Chile se comercializa a un valor superior a \$55 mil por botella.

ido subiendo en cuanto a su calidad”, reafirmó.

Agregó que “el trabajo que hace Tom Atkin es muy serio. Él recorre todo Chile durante tres a cuatro semanas, va a los viñedos, a las bodegas, ve a la gente, prueba y lo viene haciendo así durante años. Es alguien que, a pesar de que no esté aquí durante todo el año, tiene una visión muy cercana de los vinos, de los productores, y de la evolución del trabajo de todas las bodegas”, afirmó Erazo.

“Amigo Piedra”

Sobre el resultado, el enólogo penquista afirmó que “ha sido un trabajo nuestro de viticultura, de precisión, de seguir mejorando”.

En esa línea, planteó que “el potencial de esa parcela de Amigo Piedra es enorme, yo creo que todavía puede mejorar mucho”. Y subrayó que “Amigo Piedra es un lugar increíble: tiene una exposición perfecta a la

brisa de la tarde, el lugar es una gran roca, es un lugar muy especial y lo que yo me he propuesto como misión es tratar de mostrar lo que es capaz ese lugar”.

Hizo hincapié en que, en la elaboración de este vino “se ocupan métodos naturales de fermentaciones, no se ocupa ninguna madera, ninguna barrica, ninguna cosa, es la expresión de esa parcela única. Y a medida que ya llevamos casi 7 años haciéndolo, hemos mejorado la viticultura, hemos logrado limpiar los suelos del uso de herbicidas y de los fertilizantes”.

“Lo que yo tengo que hacer es mostrarlo -continué- y que se muestre eso en la copa, ese vino delicado, pero con estructura, con una suavidad, con un carácter, con una complejidad que se puede guardar muchos años. Nosotros estamos recién vendiendo el 2021. El 2024 lo vamos a estar vendiendo el 2028, 2029”, apuntó Erazo.

1.200

a 1.500 botellas estimó Leonardo Erazo que producirá de la añada 2024 de “Amigo Piedra”, dado que corresponde a una parcela acotada, ubicada en el sector Tinajacura, en Guarilihue, comuna de Coelemu. Se recomienda su guarda por, al menos, cinco años.