

José Mingo plantó 5.000 parras con las que hizo la primera cosecha de Manu Tahí

La historia de casualidades detrás del primer vino hecho en Rapa Nui

La mezcla es syrah, garnacha y carignan. "En boca tiene notas minerales debido al suelo volcánico y en el retrogusto una parte salina", dice.

JOAQUÍN RIVEROS

El punto de partida de Manu Tahí, el primer vino de Isla de Pascua, está en febrero del 2008, en un paseo por la isla que hizo el empresario José Mingo Marinetti, ingeniero comercial ligado por años a la industria vitivinícola.

Al lado de un moai, vio algo impensado para el lugar: una parra.

"Pregunté a la gente mayor y me contaron que hace 170 años los misioneros belgas habían llevado parras para tener vino para la eucaristía, pero nunca lo produjeron", relata Mingo.

Tuvieron que pasar 11 años, con un intento fallido de por medio, para que Mingo concretara la idea de elaborar un vino en Rapa Nui. El 2019 se asoció con José Tuki, el mayor productor de piñas de la isla, y plantaron 2.800 parras. Hoy tienen 5.000 en un paño de 1,5 hectáreas, con las que produjeron 100 botellas de su primer vino, el Manu Tahí (primer pájaro), una mezcla 55% syrah, 40% garnacha y 5% carignan.

¿Por qué syrah y garnacha en Isla de Pascua?

"La isla es un laboratorio sin experiencia previa, donde trabajamos a prueba y error, así que plantamos de todo: moscatel de Alejandría, syrah, chardonnay, garnacha, país, viognier, pinot noir, merlot y petit syrah, para ver cómo andaban, además de reproducir la variedad que estaba allí. Para nuestra sorpresa, pese a la influencia marina, se dieron mejor las variedades tintas, y entre ellas, el syrah. Allí maduraron antes que la blanca y, por cierto, mucho antes que en el continente. Tiempo después fui a Nueva York, a un congreso de vinos volcánicos, con suelos de lava, y el denominador común de lo que plantaban esos productores era syrah".

¿El syrah no tuvo problemas de



¿Cómo sabe este vino?

Responde José Mingo, impulsor del Manu Tahí: "Es un vino de una acidez pronunciada, pero con equilibrio, de un rojo de intensidad media, con una fruta roja agradable y un toque floral que se lo dio la garnacha. En boca tiene notas minerales debido al suelo volcánico y en el retrogusto (recuerdo que queda en la boca del vino) se nota una parte salina. Lo que buscábamos era identidad y claramente la tiene, es distinto".

José Mingo y su socio rapa nui, José Tuki.

agrega la distancia. En el continente, cuando falta algún insumo, uno toma la camioneta y lo va a comprar. Acá es imposible", dice.

Llevaron los vinos que obtuvieron de su primera vendimia al continente para probarlos.

"Las mezclas las hicimos en Antiyal, donde Álvaro Espinoza. Catamos a ciegas y la mezcla que más nos gustó fue syrah-garnacha-carignan", relata.

¿Cómo anduvo la recepción?

"Bien, despertó mucho interés, y tuvo buena opinión de periodistas y a quien se lo he dado a probar. También me contactaron coleccionistas que quieren tener la primera edición comercial, que no es esta, que fue de prueba. No lo tenemos a la venta".

¿La idea es producirlo comercialmente?

"Claro, para eso estamos capacitando a los rapa nui para que aprendan el trabajo en el predio. La idea es que sea una fuente de ingresos, con el plus de que se puede hacer enoturismo. Esto no es para mí, que no puedo tener tierras en la isla, sino para que sea una opción productiva para ellos, finalmente".

1.300
MILÍMETROS

de lluvia caen al año en la isla Rapa Nui, lo que era un riesgo para las parras.

hongos en Isla de Pascua?

"Nada, fue la uva que mejor se dio en cuanto a sanidad, a diferencia del chardonnay y el pinot noir, a las que sí les entraron los hongos. Pudimos cosechar con muy buena madurez, con los grados brix (azúcar) necesarios. También se dieron bien la garnacha y el carignan".

¿Cuáles fueron los principales problemas que enfrentaron?

"Caen 1.300 milímetros de lluvia al

año con una temperatura de 20 grados Celsius promedio y una variación durante el año de no más de seis grados, por lo que hongos como el botrytis son un tema. Pero, curiosamente, como es ventoso, las parras se secan rápido y eso ayuda".

Otro tema que debieron enfrentar, cuenta Mingo, fue la escasez de mano de obra.

"Todos se dedican a la pesca o al turismo y no les resulta atractiva una actividad como la agricultura, que tiene un ciclo de un año. A esos factores se