

VIÑA MI LUNA: CUANDO EL VINO SE HACE A MANO... Y CON EL ALMA ENTERA

Valeria Gallardo

Una viña que nunca fue industrial, sino íntima, experimental y profunda. El adiós de Don Rodrigo y su proyecto nacido del 1% reservado a soñar.

Hay despedidas que no suenan a final, sino a tránsito. Y esta es una de ellas.

En el corazón del Valle del Cachapoal, rodeada de parras, frutales y una bodega diseñada con sensibilidad artística, Viña Mi Luna apaga sus luces. Un proyecto íntimo, artesanal, hecho sin apuro y con mucho pulso por Rodrigo Muñoz Ferrer, a quien desde siempre he llamado, con respeto y afecto, Don Rodri.

Su historia comienza como muchas de las buenas historias: en movimiento. Nacido en Chile, pero a los 45 días ya estaba volando rumbo a Cali, Colombia, donde vivió su infancia como el menor de tres hermanos. A los 19 años regresa a su país natal con el deseo de estudiar Biología Marina, una pasión que aún lo acompaña, pero el campo se le cruza en el camino y le cambia la ruta: termina estudiando Agronomía en la Universidad Católica y desde ahí se queda con la tierra, las plantas y los vinos.

En 1998 planta sus primeras cepas de Cabernet Sauvignon y Merlot, vendiendo uva a viñas de renombre como Terramater, Santa Mónica, Morandé y Concha y Toro. Pero como todo buen soñador, se guarda un 1% para jugar, para probar, para crear algo propio que compartía con amigos y familia. Con el tiempo, ese juego se vuelve pasión, y la pasión se transforma en propósito.

Viña Mi Luna nació entonces como un proyecto sin moldes. Una bodega hecha a pulso, inspirada por los viajes de su hermano Gonzalo –actor del afamado Cirque du Soleil– y diseñada con detalles que mezclaban arquitectura europea, rejas coloniales colombianas y trabajo de artesanos locales. Todo pensado a escala humana, a escala emocional. Y no solo la bodega sorprendía: el jardín de variedades y frutales era un espectáculo aparte. Con más de 37 especies de frutas, para muchos citadinos –como yo misma– fue una revelación descubrir que el kiwi es una enredadera. Cada visita era un paseo familiar lleno de sorpresas, colores, aromas, y ese encanto que solo se encuentra en la huerta viva, al pie de la Cordillera de los Andes.

Ese mismo espíritu detallista, lo llevó a participar tímidamente en ferias, y Don Rodri notó algo: todos pedían vino dulce, pero él solo ofrecía tintos. No se quedó de brazos cruzados. Guiado por un primo sacerdote que venía llegando del Roma, desarrolló una receta de vino de misa, que sin saberlo, se convertiría en el best seller de Mi Luna. Un vino que enamoraba con su dulzor, pero también con su historia.

En una tarde de otoño, sentados en mecedoras, con tazas de té humeante, conversamos largo sobre su camino. Le pregunté sobre su maridaje favorito y era su propio Cabernet Sauvignon 2011 con costillar al horno, ese plato de casa que tantas veces se servía durante los tours. No era solo una cata: era un acto de hospitalidad, de compartir su mesa.

Pero también hubo innovación. Su famoso vino astillado, con una astilla de roble insertada en el corcho, fue una idea genial: permitía al consumidor decidir si quería que su vino siguiera madurando (guardándolo en



horizontal), o dejarlo quieto (si estaba vertical). Como él decía, "el consumidor termina de cocinar el vino". Pura creatividad chilena, aplicada con cariño. Durante años, Viña Mi Luna fue escenario de eventos, matrimonios, encuentros y experiencias enoturísticas sinceras. El equipo, siempre vestido de huasos en los stands, transmitía ese orgullo nacional que se sentía desde el primer saludo. No es casualidad que hayan ganado el 1º lugar en la Feria de Rengo, justo antes de la pandemia.

Y como muchas historias la pandemia lo cambió todo. La viña cerró sus puertas, pero mas allá de lo sanitario, lo que duele son las otras razones: las exigencias del sistema, las regulaciones pensadas para grandes industrias que asfixian a los pequeños, las normas que obligan a usar pesticidas, los requerimientos que le exigen a un artesano lo mismo que a una viña de exportación. ¿El Resultado? El patrimonio desaparece en silencio, los oficios se extinguen y esos vinos 100% artesanales dejan de existir. Fui testigo de cómo el hacía todo, cuidaba la uva, la cosechaba, la vinificaba, embotellaba, etiquetaba y la servía a sus visitantes. Era aprender en vivo para quienes visitamos la bodega. Ahora, ya sin presiones, Don Rodri se prepara para volver al Caribe. No para hacer vino esta vez, sino para volver a bucear, buscar historia bajo el mar, y reencontrarse con ese océano que un día lo alejó del vino, pero hoy lo espera para una nueva etapa.

¿Habrá una despedida? Le pregunto. Me dice quién quiera pasar, será bienvenido, que las puertas están abiertas, no para vender, sino para brindar. Porque las historias sinceras no se cierran, se descorchan en otros paisajes.