LITORALPRESS

Fecha: 21-08-2025
Medio: Revista Velvet
Supl. : Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: “LA CULTURA, DEL VINO ESTA MADURANDO, Y ESO PERMITE INNOVAR CON SENTIDO Y VOLVER A LO ESENCIAL: VINOS CON ALMA”

Pág. : 138
Cm2: 571,7

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

CRISTIÁN VALLEJO,
ENÓLOGO JEFE DE VIÑA VIK

En febrero, por segundo año consecutivo, Vallejo fue reconocido entre los 100 top winemakers del mundo por Global Wine Masters.

“LA CULTURA, DEL VINO ESTÁ MADURANDO, Y ESO PERMITE INNOVAR CON SENTIDO Y VOLVER A LO ESENCIAL: VINOS CON ALMA”

Inquieto, innovador y creativo, este premiado enólogo vive con pasión la creación de vino en los viñedos de Millahue, donde trabaja desde hace 24 años. “Muchos creen que los enólogos solo hacemos vino. Pero ser enólogo es entender un lugar, interpretarlo y transformarlo en una expresión con identidad, usando ciencia, intuición y sensibilidad”, dice.

SOFÍA BEUCHAT.
VIÑA VIK

LITORALPRESS

Fecha: 21-08-2025
Medio: Revista Velvet
Supl. : Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: **“LA CULTURA, DEL VINO ESTA MADURANDO, Y ESO PERMITE INNOVAR CON SENTIDO Y VOLVER A LO ESENCIAL: VINOS CON ALMA”**

Pág. : 139
Cm2: 572,7

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

AUNQUE VIVE A UNOS 45 MINUTOS DE LA VIÑA VIK, DONDE TRABAJA DESDE HACE 24 AÑOS Y HOY ES ENÓLOGO JEFE, A CRISTIÁN VALLEJO LE GUSTA LLEGAR TEMPRANO A LAS BODEGAS DE MILLAHUE, “cuando el viento frío todavía recorre el valle”. Saluda al equipo, recorre las instalaciones y luego sale a los viñedos, para ver cómo avanza el trabajo en el campo. A su regreso lo espera el momento clave del día: la degustación. A veces llega a probar hasta 200 muestras antes de que llegue la hora de almuerzo. La tarde, en cambio, es para pensar. Para procesar ideas y planificar sus próximos pasos.

El vino, cuenta este ingeniero agrónomo formado en la UC, ha sido parte de su vida desde que era niño. Su familia produce uvas para vino y su hermana también es enóloga. “El vino siempre ha estado presente en nuestra mesa y en nuestras conversaciones”, dice feliz. “Es una de las pocas interpretaciones personales de la naturaleza que se comparten. Es una forma de crear un vínculo entre un lugar y las personas, y eso me parece profundamente significativo”.

Su vida profesional comenzó oficialmente en 1996 como operario de bodega en Viña Undurraga. Más tarde, trabajó como docente en su universidad y en mecas del vino como Napa Valley y Chateux Margaux, donde tuvo que aprender no solo a crear vinos elegantes y de buena calidad, sino a hablar francés en tiempo flash. También trabajó en la Cuenca de Barberá, en Cataluña, y en Trentino, Italia.

“Cada lugar me enseñó algo esencial. En Francia, cómo hacer el vino desde el viñedo y trabajar los taninos con sutileza. En Italia, cómo lograr un perfume delicado. En España, cómo la tradición también permite innovar. Y en Estados Unidos, cómo usar la ciencia y la tecnología como herramientas, sin perder la esencia”, explica.

A fines de 2007, Cristián llegó a la Viña VIK, impulsada por Alexander y Carrie Vik en 2006 y pionera en el desarrollo de la Denominación de Origen Millahue. ¿Su objetivo? “Ser parte del espectáculo de los mejores vinos del mundo”.

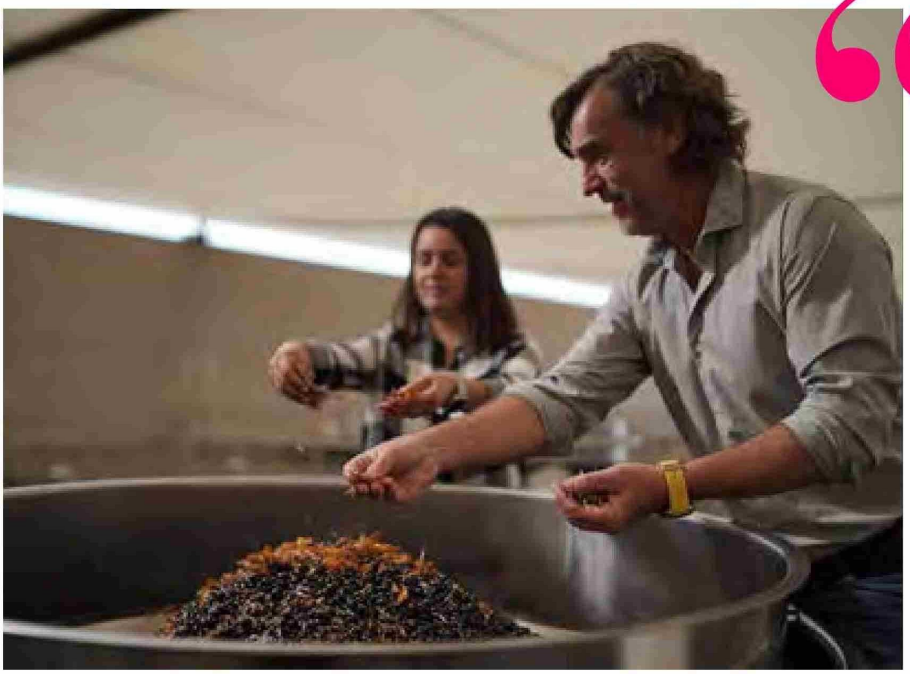
La viña es muy conocida por la impresionante arquitectura de su bodega, obra de Smiljan Radic, y del hotel, a cargo de Marcelo Daglio. El entorno, además, sobrecoge por su belleza natural. Pero, como es de esperar, a Cristián le interesó, más que nada, lo que el lugar podía ofrecerle a un hacedor de vinos como él.

LITORALPRESS

Fecha: 21-08-2025
Medio: Revista Velvet
Supl. : Revista Velvet
Tipo: Noticia general
Título: **“LA CULTURA, DEL VINO ESTA MADURANDO, Y ESO PERMITE INNOVAR CON SENTIDO Y VOLVER A LO ESENCIAL: VINOS CON ALMA”**

Pág. : 140
Cm2: 592,0

Tiraje: 6.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida



> En VIK hemos logrado una conexión única con quienes aman el vino. No solo por su calidad, sino por la experiencia integral que ofrecemos. Creamos vinos con, desde y para la naturaleza, aplicando una enología circular, sustentable y de mínima intervención. A nivel personal, busco que nuestros vinos hagan feliz a quien los pruebe. Que emocionen, que dejen huella.

“Me impresionó la propiedad: 30 ha plantadas (hoy ya tenemos 323 ha), 400 personas trabajando y un gran futuro por delante. Cuando me invitaron a sumarme al equipo, estaba seguro de que el terroir era muy bueno y tenía un gran potencial sin límites. Los diversos valles con distinta exposición a la luz solar, numerosas altitudes y una amplia variedad de suelos solo pueden significar una cosa: ¡complejidad! Y recuerdo que Alex estaba tan convencido de que era una mina de oro que acepté el desafío de inmediato”, recuerda.

–¿Qué es lo que más te ha gustado de trabajar en Viña Vik?

–Me sedujo la posibilidad de crear desde cero, con una filosofía totalmente distinta. Y también la conexión con la familia y con este terroir tan excepcional, que es un verdadero privilegio interpretar. Además, Alex y Carrie nos dan la libertad para innovar constantemente, siempre en busca de la excelencia. Aquí no solo hacemos vino: creamos experiencias que conectan a las personas con la naturaleza y con algo más profundo. Nuestros vinos son en verdad una expresión artística: son complejos, tienen una espectacular sensación en boca, pero a la vez son asequibles.

Las iniciativas que la viña ha llamado “Amphoir” y “Barroir” son quizás el mejor ejemplo de la innovación que según el enólogo caracteriza a VIK. Amphoir (combinación de “amphoras” y “terroir”) recurre a la utilización de ánforas para el vino, elaboradas por un artesano en Cahuil. El método se inspira en los más antiguos y primarios sistemas de guarda y aprovecha la arcilla de la zona. Barroir (“barrel” y “terroir”), por su parte, alude a la utilización de barricas tostadas con roble –solo de árboles caídos– para impregnar los vinos con el sabor del terroir. Una iniciativa única, que requiere del envío de las barricas desarmadas, algo inédito en la industria. También se están recolectando flores del parque de la viña, las que, luego de secarse al sol, se están incorporando en las cubas para un resultado único.

–¿Qué te distingue como enólogo? ¿Y qué distingue a VIK?

–En VIK hemos logrado una conexión única con quienes aman el vino. No solo por su calidad, sino por la experiencia integral que ofrecemos. Creamos vinos con, desde y para la naturaleza, aplicando una enología circular, sustentable y de mínima intervención. A nivel personal, busco que nuestros vinos hagan feliz a quien los pruebe. Que emocionen, que dejen huella.

–Has dicho que comunicas a través del vino. ¿Qué quieres transmitir? ¿Y por qué te apasiona tanto?

–Para mí, el vino es un poema de la naturaleza, interpretado por el alma del enólogo. A través de él, quiero generar emociones, compartir sentidos, y transmitir la belleza de lo simple y auténtico. Me apasiona lo que hago porque creo que todo debe tener un propósito y una personalidad. Sin pasión, el vino no vibra, no transmite. La pasión es la energía que hace que cada botella cobre vida.

–¿En qué se equivoca la gente sobre los enólogos?

–Muchos creen que solo hacemos vino. Pero ser enólogo es entender un lugar, interpretarlo y transformarlo en una expresión con identidad, usando ciencia, intuición y sensibilidad. Algunos dicen que el vino es arte. Yo diría que no somos artistas, pero si lo fuéramos, sería el único arte con dos autores: la Naturaleza y el enólogo.

Afortunadamente, según ha observado Cristián, la cultura del vino no para de crecer y expandirse, alimentando aún su pasión por la enología. “Chile ha evolucionado mucho en los últimos años”, argumenta. “Hoy hay una búsqueda más consciente por el origen, la identidad, el respeto al terroir. La cultura del vino está madurando, y eso permite innovar con sentido y volver a lo esencial: vinos con alma”, agrega.

–¿Cuáles son las principales tendencias en vino hoy? ¿Y qué viene?

–Hoy hay una clara tendencia hacia vinos con menos alcohol, más fáciles de leer y de disfrutar. Pero también veo que muchas de esas modas terminan por volver a lo esencial: vinos auténticos, con personalidad, equilibrio y alma. Lo que viene, creo, es una mayor conexión con lo natural, lo transparente y lo honesto.

En febrero, por segundo año consecutivo, Vallejo fue reconocido entre los 100 top winemakers del mundo por Global Wine Masters, concurso organizado por The Drinks Business, publicación líder del sector. La entrega del premio se realizó en el contexto del evento Wine Paris-Vinexpo, lo cual, para un apasionado como él, no es solo motivo de orgullo, sino también un estímulo para seguir creando vinos únicos y especiales.

“El desafío es seguir incorporando nuevas capas de complejidad y finura a nuestros vinos”, concluye. ▪