

Fecha: 16-01-2026
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Cuerpo B
Tipo: Noticia general
Título: En el nombre del padre: Familia Pouzet Grez recupera la Viña Tipaume y alista sus primeras mil botellas

Pág.: 10
Cm2: 802,8

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

126.654
320.543
☐ No Definida

SANTIAGO DE CHILE, VIERNES 16 DE ENERO DE 2026

NICOLÁS BIRCHMEIER

Yves Pouzet llegó al país en 1984 para trabajar como enólogo en Viña Los Vascos, antes de la entrada de los Rothschild a esta bodega. Pouzet, proveniente de una familia viñatera en Francia, hizo su trayectoria principalmente fuera de su país natal, pero en Chile vio una oportunidad para independizarse tras contraer matrimonio con Valentina Grez, del cual nacieron sus dos hijos: François y Vincent.

En 1996 compró un terreno ubicado entre Rosario y Rengo (Región de O'Higgins), a unos 90 minutos de Santiago. Bautizó el emprendimiento como Viña Tipaume. Llegó a ser reconocida como una de las pioneras en materia de producción orgánica, cuando esta tendencia en Chile aún era muy incipiente. Su idea era tener una viña que contaminara lo menos posible y que sus cosechas no utilizaran pesticidas. Años después, también pasó a utilizar la viticultura biodinámica.

Durante los primeros años, un aspecto importante para el enólogo de origen francés fue la decisión de no regar sus plantaciones para no afectar la producción, dando paso al regadío por napas subterráneas, una técnica que se aplica en Francia. Este método permite que las parras sean más resistentes a enfermedades.

"Sale de la tierra"

Viña Tipaume (que significa "sale de la tierra" en mapudungún) llegó a producir casi 5 mil botellas al año. La mitad se vendía a exclusivos restaurantes del país, como Boragó, Ambrosía o en el Hotel Hyatt. El resto se exportaba a Brasil, Japón, Noruega, Estados Unidos, Corea del Sur y Hong Kong. En el exterior, la botella podía costar unos US\$ 80.

Pese a este ascenso en el mundo vitivinícola, la historia de Tipaume comenzó a tambalear en 2019. En esa época, Yves Pouzet fue diagnosticado con cáncer y con el inicio de su tratamiento, que lo alejaron del día a día, y el posterior golpe de la pandemia, el negocio se fue abajo.

La familia puso en venta la viña, proceso que fue manejado por algunas corredoras.

Yves, el fundador, falleció en octubre de 2024. Fue entonces cuando hubo un cambio rotundo de planes.

"El legado de mi papá"

Su hijo François y su viuda decidieron desistir de la enajenación para darle continuidad al proyecto familiar.

Valentina Grez quedó a cargo del día a día de la viña y su hijo la apoya en estas labores. Con ello, buscan "mantener vivo el proyecto y el legado de mi papá", señala él. "Es una forma de honrarlo y también de tratar de cumplir su sueño, que fue hacer todo esto".

De esta manera, se preparan para envasar unas 1.000 botellas de "Tipaume", con cepas de Carménère de la última cosecha que realizaron el año pasado (solo cosecharon 1.800 kilos de uva). La unidad se venderá a \$40.000.

Pese a no contar con la experiencia en la producción de vinos, Pouzet co-

Terreno está ubicado en la Región de O'Higgins

En el nombre del padre: Familia Pouzet Grez recupera la Viña Tipaume y alista sus primeras mil botellas

Justo cuando estaba en venta, la viuda y el hijo del fundador decidieron reactivar un negocio que se mueve en una crisis mundial.

"Nos estamos reencontrando con lo que fue Yves (Pouzet)", dice su viuda, Valentina Grez. En la imagen, con su hijo y corresponsable de la reactivación de la viña, François Pouzet.



François Pouzet compartiendo hace unos años con su padre, Yves Pouzet. A su hijo le había recomendado no involucrarse en vitivinicultura.

mentó que durante el proceso fueron apoyados por algunos enólogos que conocían a su padre y el proyecto: Alvaro Espinoza, Roberto Henríquez y Roberto Carrancá.

Si bien el vino que lanzarán no será similar a los que producía su padre, el hijo asegura que respetaron los métodos que aplicaba Yves Pouzet para elaborar sus vinos y "tratar de hacerlo lo más parecido".

"En la industria del vino se ocupan muchos productos químicos que también hacen que hacer vino sea más fácil. Y no por hacerlo más fácil, vamos a seguir ese camino, por lo que queremos hacerlo respetando la tradición y la visión de mi papá. Si no, sería faltarle el respeto a su concepción de cómo se hacen los vinos", afirma François Pouzet.

"Nos estamos reencontrando con lo que fue Yves", expresa su viuda,

Valentina Grez.

Los sucesores buscan mantener el método de ensamblaje que utilizaba el fundador en los vinos de Tipaume. Para esta técnica de mezcla de cepas, escogieron cinco: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot, Lacrima Cristi y Viognier.

En una segunda fase, la familia Pouzet Grez buscará replicar la elaboración de sus vinos en ánforas de greda "Grez", que Yves Pouzet embotelló en honor a su esposa.

El proceso

François Pouzet quería dedicarse al mundo del vino. Mientras decidía si estudiaba la carrera de Agronomía, su padre le recomendó no involucrarse en vitivinicultura. Recuerda que le señaló que esa labor aseguraba una "vida muy difícil", sobre todo en época de vendimia, cuando el tiempo con la familia es escaso.

Finalmente estudió Ingeniería Comercial en la Universidad de Chile, por recomendación de su padre. Eso sí, luego trabajó en el área de exportaciones en las viñas Cono Sur y Bethwi-

■ Enoturismo

"Es el peor negocio en el cual uno se podría meter hoy día", confiesa François Pouzet. La industria del vino atraviesa una crisis mundial. Pero persiste, porque la decisión de reactivar Viña Tipaume "va mucho más allá del negocio, y también porque tenemos confianza de que lo podemos sacar adelante".

Una dimensión por explorar es el enoturismo. Valentina Grez está vendiendo su clínica dental para así dedicarse 100% al proyecto vinícola.

Tipaume ofrece *tours* con degustación de sus vinos y recorridos por la bodega subterránea de la viña, ubicada debajo de la casa familiar, en Rengo.

La viña también recibe a huéspedes que se alojan en habitaciones de la casa familiar, que reservan a través de la plataforma de Airbnb. Grez es la anfitriona que recibe a los turistas.

Su meta, señala ella, es convertir a Viña Tipaume como un destino de "slow travel", o viajes con calma que permite a los turistas desconectarse de la ciudad en áreas con abundante naturaleza.

La casona tiene 180 años y Grez la remodeló. Tiene piscina y prevén sumar una tina caliente (*hot tub*), sauna o un minigimnasio. "Hoy día la tendencia del turismo es también vivir una experiencia de naturaleza y saludable", dice François Pouzet.

"Mi sueño es armar un cuento completamente enfocado en el turismo y con cosas simples, de campo, de naturaleza, que hace falta mucho hoy en día todo eso", agrega el emprendedor.

nes, aunque dice que se "desencantó" de ese mundo.

En 2018 decidió comenzar su "segundo capítulo de su vida", dedicado al emprendimiento. Fundó la firma FloatChile, el *e-commerce* Wino y la plataforma Emprendedor Chile. En 2020 abrió su canal de YouTube, enfocado en contar historias de emprendedores locales. Tiene 231 mil suscriptores.

"Una de mis principales motivaciones para comenzar mi canal de YouTube fue justamente poder documentar lo que estaban haciendo mis papás en Tipaume", señala Pouzet.

Entre los más de 400 videos con entrevistas o historias de emprendedores, solo ha publicado un par contando el negocio familiar. Explicó que a su padre "le incomodaba" ser grabado. "Era de otra generación (...). Todo esto de las redes sociales era algo muy nuevo y raro para él", sostuvo.

De todos modos, Pouzet captó varios registros con momentos en los que su padre aparece explicando los procesos de producción de sus vinos. Este material, cuenta Pouzet, fue clave para él y su madre con el objetivo de sacar adelante la producción de Tipaume.