

Fecha: 24-05-2026  
 Medio: Diario Financiero  
 Supl. : Diario Financiero - DF Mas  
 Tipo: Noticia general

Pág. : 16  
 Cm2: 720,4

Tiraje: 16.150  
 Lectoría: 48.450  
 Favorabilidad:  No Definida

**Título: EL FRANCÉS QUE INVIRTIÓ US\$ 3 MILLONES Y ARMÓ UNA DE LAS PRIMERAS VIÑAS EN CHILOE: “FUI UN POCO COMO EL PEDRO DE VALDIVIA DEL VINO”**

## PERSONAJE

POR PATRICIO DE LA PAZ

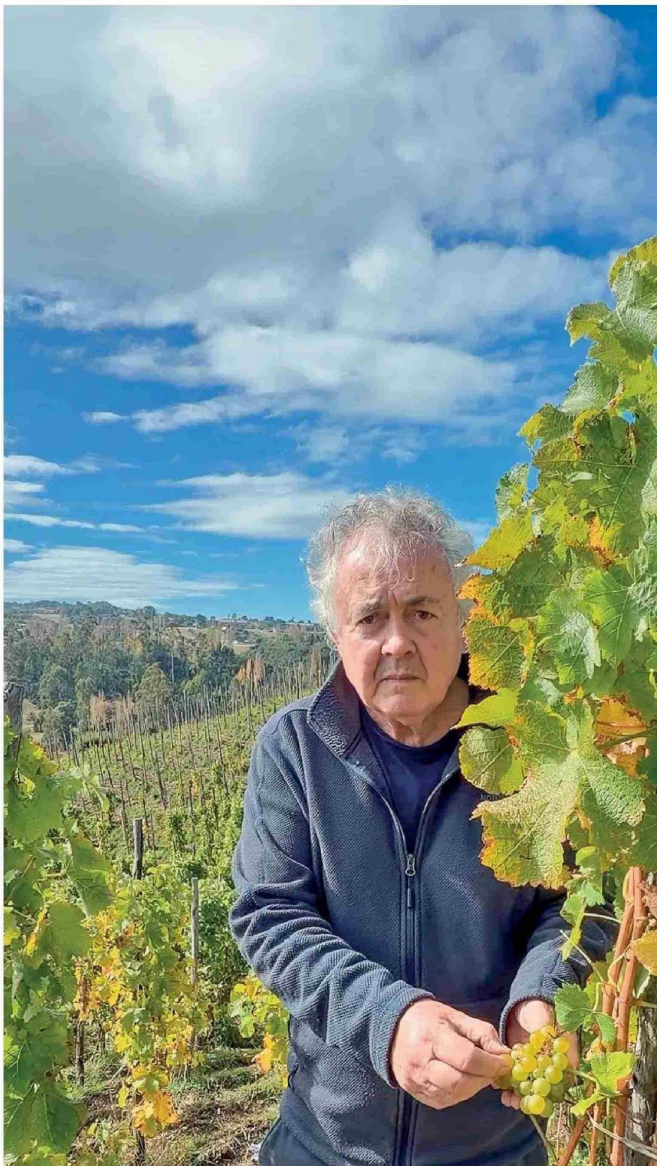
**Denis Duveau compró un terreno en Rilán, al sur de Castro, en 2017. Construyó allí una casa y luego sembró parras. Hoy tiene 16 000, repartidas en dos hectáreas. Su viña, Clos des Guêpes, está pronta a vender sus primeras 3 000 botellas de Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc. “Hace poco estuvieron aquí enólogos, sommeliers y periodistas especializados, y los consideraron vinos absolutamente atípicos dentro del panorama chileno”, dice. Aquí cuenta la historia.**

**L**a primera señal fueron las moras. El viñatero francés Denis Duveau paseaba por Chiloé cuando vio las flores en las matas de esas frutas. Estaban por todos lados. De inmediato pensó: “Si hay moras, aquí pueden plantarse uvas. Tienen ciclos idénticos”. Para él, eso no era un tema menor; ha estado unido al vino desde siempre: proviene de una familia que por generaciones tuvo viñedos en el valle del Loira, en Francia. La idea, entonces, le quedó dando vueltas. Era diciembre de 2016.

En 2017 se compró un campo de tres hectáreas en la península de Rilán, al sur de Castro, frente al mar, y en 2018 se construyó allí una casa a la cual se trasladó con su esposa y una hija. Ese mismo año plantó mil parras. Era una osadía; hasta entonces se habían desarrollado un par de pequeños proyectos, pero ninguno había tenido éxito. Parecía imposible. Pero él siguió adelante. “Fui un poco como el Pedro de Valdivia del vino”, se ríe.

“Planté esas primeras parras por la fuerza de la costumbre, casi por divertirme, pero muy prontamente se me despertó el virus del vino que llevo dentro y ya no pude parar. Seguí plantando más parras durante la pandemia”, cuenta. En todo caso, realizó esa labor de manera muy discreta y sin publicidad. “ya que en ese momento no sabíamos si el desafío de producir vino en Chiloé sería viable, dadas las condiciones climáticas”.

Hoy tiene 16 mil parras -repartidas en dos



hectáreas- y una viña que se llama Clos des Guêpes. Una de las más australes en Chile, y la única que en esta isla -recalca él- produce vinos Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Las otras pocas que hay actualmente en Chiloé, que comenzaron más o menos en la misma época que Duveau, como la del enólogo Aurelio Montes, se dedican al espumante. “Si, soy el único que hace aquí los ‘vinos tranquilos’, como se les llama a los que no tienen burbujas”, precisa.

### Link con Chile

“Mi papá era viticultor, mi abuelo y mi bisabuelo también. Mi familia siempre ha estado en el mundo del vino”, explica. De hecho, tenían una tradición de la que Denis tampoco se salvó cuando tenía apenas una semana de vida: su padre metió un dedo en una copa de vino y le mojó los labios al hijo. “Se considera un bautizo”, dice. Cuando salió del colegio y le tocó elegir profesión, a nadie le extrañó que entrara a enología en la Universidad de Bordeaux.

El viñedo familiar se llamaba Domaine des Roches Neuves y tenía 12 hectáreas. “En Francia, cada lugar tiene una denominación de origen. La nuestra era Saumur-Champigny, porque Saumur es la ciudad de la zona. Nos dedicábamos exclusivamente al Cabernet Franc y al Chenin, que es el único vino blanco que puedes hacer con o sin azúcar”, explica.

En 1991, cuando Denis Duveau llevaba una década al mando de la viña familiar, cuenta que una noche de abril tuvieron una helada tan fuerte, que la temperatura bajó a -7 grados y se quemaron de frío todas las parras. “Eso fue un 20 de abril, al día siguiente yo decidí vender la viña; sentí que ya había cumplido un ciclo”, cuenta.

Enseguida abrió otro camino. “En ese mismo tiempo, los chilenos habían encontrado la diferencia entre el Merlot y el Carmenere, una vieja cepa que viene de Bordeaux y que se había multiplicado en secreto en Chile. Yo vine acá como asesor de varias bodegas del valle central, para la vinificación del Carmenere y exportarlo a Europa. Fui el primero en hacerlo, pues en ese tiempo tenía un negocio en Francia para importar el Carmenere”. Una de las marcas con las que trabajó, recuerda, fue Viña Gracia, propiedad de Pedro Ibáñez y que ya no existe hoy.

Denis viajaba a Chile, pero seguía vivien-

**EL FRANCÉS QUE INVIRTIÓ  
 US\$ 3 MILLONES Y ARMÓ UNA DE LAS  
 PRIMERAS VIÑAS EN CHILOÉ:  
 “FUI UN POCO COMO EL PEDRO  
 DE VALDIVIA DEL VINO”**



do en Francia. Hasta que en 2015 su hijo Gregoire, que se dedica a la importación de vinos chilenos en China, le dijo que viniera a ayudarlo. Para esa época ambos ya habían comprado 100 hectáreas en Curicó, donde hasta hoy producen vinos que casi en su totalidad exportan a Asia, bajo marcas que los propios clientes allá le piden en las etiquetas. "Hacemos grandes volúmenes -explica Duveau-. Si la demanda es alta, incluso compramos uvas para producir más vinos. Tenemos un joint venture con una bodega grande de la zona para fabricarlos. El peak fue en 2021, después del COVID, cuando hicimos cuatro millones de botellas. Ahora hacemos la mitad, porque el mercado se ha deprimido".

Denis se vino ese 2015 a Chile, junto a su esposa Cristine y a su hija Charlotte. Se instalaron por un par de años en Santiago, pero no se acostumbraron. Los afectaba la contaminación. Soñaban con vivir en el campo.

Entonces hicieron ese viaje a Chiloé y Denis Duveau vio las moras.

### Las cosechas

"Donde hay moras, tú puedes plantar vid", repite Duveau. "En ambas, el desbrote se da al inicio de octubre; en diciembre es la floración; y las frutas ya están listas al inicio de abril". En todo caso, explica, "eso no quiere decir que el vino vaya a ser siempre bueno". Pero él, experto, presentía que lo que iba a hacer en ese rincón de Rilán, en un terreno con una leve pendiente de 30 grados, iba a tener buenos resultados.

Partió con contratiempos, eso sí. Su primera cosecha, en 2021, fue destruida por el oidio, un hongo blanco muy dañino y contagioso. La siguiente, del 2022, "que se veía muy prometedora", señala, fue arrasada por las avispas. "Al menos, eso nos dejó un nombre para la viña, porque guépes significa avispas en francés. Fue como un guiño al destino".

La cosecha del 2023, en la cual las parras estaban protegidas con mallas, pudo realizarse con normalidad. Se hizo a mano y de manera escalonada: partiendo por los racimos más maduros y esperando a los que estuvieran más verdes. Con cuidado y respeto a la naturaleza, recalca Duveau:

**PARTIÓ CON CONTRATIEMPOS. SU PRIMERA COSECHA, EN 2021, FUE DESTRUIDA POR EL OÍDIO, UN HONGO. LA SIGUIENTE FUE ARRASADA POR LAS AVISPAS. "AL MENOS, ESO NOS DEJÓ UN NOMBRE PARA LA VIÑA, PORQUE GUÉPES SIGNIFICA AVISPAS EN FRANCÉS. FUE COMO UN GUIÑO AL DESTINO".**

aquí no se usan insecticidas ni fertilizantes químicos. "Todo se hace de manera natural, como en la época de mi papá, de mi abuelo", comenta.

Esa producción se guardó por dos años en barricas nuevas de roble francés, en una bodega semisubterránea que fue diseñada de manera artesanal. Y en julio del 2025, se embotelló en 3 000 botellas que son las primeras que venderá Clos des Guépes. Empezarán a ser comercializadas, espera Duveau, antes de septiembre. A un precio de \$ 150 000 cada una, ya que caen en la categoría de alta gama. "Eso dado su calidad y su producción limitada. Hacemos como una copa por parra", explica.

"Hace poco, para la Fiesta del Vino de Castro, estuvieron aquí enólogos, sommeliers y periodistas especializados, y quedaron impactados por estos vinos. Los consideraron de gran calidad, absolutamente atípicos dentro del panorama chileno".

- **¿Qué hace tan atípicos estos vinos de Chiloé?**

- Es una mezcla. El mar, que te da la salinidad y el perfume del yodo. Eso es especialmente bueno para los vinos blancos. El frío, que hace que los racimos sean más pequeños, la mitad de los normales que pesan 120 gramos. Con ese frío, el único tinto que podemos hacer es el Pinot Noir. También está la oscilación térmica en el día y la noche en los veranos, que de 23 grados puede caer a 5. Y un clima fresco que permite mantener grados alcohólicos moderados, entre 11,5 y 12 grados. El terreno en que se producen tiene una leve pendiente, orientación norte y el suelo es

como una esponja, lo que es una suerte con el agua que cae aquí.

Entusiasmado, Duveau va más allá: "Algunos nos han dicho que, con el cambio climático, Chiloé podría convertirse en el nuevo 'El Dorado' del vino chileno, como lo fue el valle de Casablanca en los años '80".

### Rentabilizar la apuesta

La idea de Duveau es que estas primeras 3 000 botellas de vino, "que es poco", aclara, sean vendidas en Chile. "Y pienso que la mayor parte la vamos a vender aquí mismo en Chiloé, porque los chilotes son muy orgullosos con lo que tiene que ver con ellos. Además, ya tengo una persona que se va a dedicar a la venta de mi vino aquí en la isla". En Santiago, cuenta, ya está en contacto con el conocido sommelier Héctor Vergara, con quien se conocen hace años y es uno de los socios fundado-

res de las tiendas El Mundo del Vino.

Duveau apuesta a ir creciendo en volumen de producción, aunque siempre acotado a un terreno que es pequeño. Así, para la cosecha de 2026, que acaban de terminar a fines de abril, esperan acercarse a las 4 mil botellas. "Aunque estimo que esto será recién un negocio rentable cuando logremos 10 000 botellas al año", señala. Y con optimismo calcula un plazo para lograrlo: dos años más.

"Como ya la viña tiene siete, ocho años, se considera adulta; y entonces puedes aumentar su rendimiento sin peligro de matar la parra. Así, este invierno vamos a hacer una poda que se llama el cordón de royat. Eso hará que cada rama va a doblar su cantidad de racimos. De seis vamos a ir a 12. Por eso digo que en dos años deberíamos subir a 10 000 botellas", señala. "Eso es poco también, pero dan los números: si voy a vender a \$ 150 000 al público, eso menos los impuestos quedaría en unos US\$ 80 netos la botella, que multiplicado por 10 000 te da aproximadamente un millón de dólares".

- **¿Cuánto has invertido para tener este proyecto andando?**

- Difícil decirlo, porque debemos también incluir la casa, las bodegas, las barricas, el tiempo, mi sueldo que aún no existe pero que debe existir, etc. Digamos es una inversión al día de hoy de unos US\$ 3 millones. Una locura.

- **¿Cómo lo financiaste?**

- 100% con fondos propios. No tengo deuda. Y me queda para vivir varios años.

### El futuro

En la cámara del Zoom, Duveau se ve relajado. Cuenta que cumplió 78 el día anterior. A su lado está su hija, que no se ve en la imagen pero que lo socorre cuando su padre necesita traducir una palabra del francés al castellano, pese a que su español es bastante fluido.

"Estoy orgulloso de realizar este proyecto -confiesa-. Al inicio fue un desafío y no sabía si había una puerta de salida. Y hoy veo la calidad de los vinos". Pero reconoce que está un poco cansado. Y no descarta el futuro próximo vender la viña a alguien que le interese el vino. Me gustaría que fuera un chileno, más joven y que tenga energía. No olvidemos que una viña puede vivir 100 años".

- **¿Y dónde te ves tú en ese futuro?**

- Pienso que vamos a volver a Francia, para estar cerca de la familia. ✦