

En la casa patronal de la Estancia Mercedes, un terreno de 15 mil hectáreas ubicado en la península Antonio Varas, a 23 kilómetros de Puerto Natales, los caiqueños cloquean con esmero. Lo hacen cada vez que el bisnieto del fundador del campo, un gauchito de 38 años llamado Sebastián García, vuelve al establo arrendando su tropilla.

Lo ve llegar un soleado viernes de enero, vestido con boina y bombachas sobre un caballo alazán, con un afilador de cuchillos fajado al cinturón. Detrás vienen cinco equinos más, que en cuestión de minutos serán ensillados para llevarnos (a mí y un par de huéspedes) a cosechar calafates. Promete ser una búsqueda espinosa, así que nos ponemos guantes.

Avanzamos durante dos horas por la bahía: primero por piedras llenas de conchas de choro y luego por esponjosas explanadas que nos permiten galopar. En el grupo hay un gauchito, un huaso y un jugador de polo, todos estaxiados. Creo que pruebas como el Derby o el Champion de Chile, dos enormes eventos en torno a los caballos, tendrían aquí un escenario excepcional: en la Patagonia, junto al mar, con las montañas del golfo Almirante Montt perdiéndose en el azul del cielo.

Después de un par de fotos nos quitamos las polainas, aflojamos los frenos y buscamos ramas para prender fuego. Sebastián saca de su alforja un sartén de hierro, una botella de vino y una generosa pieza de carne. "Este lo encontré dos días antes de Navidad, metido en el bosque de ñirre", dice mientras lo porciona. "Le apunté con un fusil y me lo traje arrastrado con la camioneta".

Es lomo de un vacuno salvaje. Mientras se derrite la manteca, Naitiry —su hija de ocho años— saca lambros. Toma el cuchillo de su padre. Corta unos filetes. Les pone sal. Y se los lleva la boca. Aunque temeroso, el límite de inmediato y pruebo un bocadito tierno, noble, que se mastica sin pelear. Sacaría otro, un par más.

"Somos los únicos que comemos carne de vaca y de toro salvaje", dice Grissel González, esposa de Sebastián García, egresada de turismo. Una mujer de carácter, que frunce el ceño cuando habla de sus convicciones, pero que achina los ojos y sonríe cuando comparte recuerdos o lanza una broma.

La historia —explica— se remonta al origen mismo de la estancia. Cuando el bisabuelo de Sebastián, José Iglesias Díaz, adquirió el terreno en 1916, algunos vacunos comenzaron a escaparse hacia los terrenos más agrestes de la península. Con los años se reprodujeron en libertad y terminaron convertidos en animales ariscos. Se transformaron en baguales.

"Ese sabor viene de la vida que llevan", dice mientras su esposo da vuelta los bifés. "Son animales que viven libres en el monte, en los bosques cercanos a los floridos y que muchas veces nunca han visto un humano. Se alimentan de matorrales, helechos, nalca, y caminan kilómetros y kilómetros todos los días, sin conocer el encierro ni el engorde".

Y agrega: "No se les coloca ningún tipo de vitaminas ni de químicos. Entonces, es una carne orgánica. No está certificada, pero lo es". En un momento en que muchos discuten de dónde viene lo que comemos, aquí la respuesta está a la vista. "Podríamos exportarla a los mejores restaurantes del mundo", dice Grissel. "Pero preferimos que vengan a comerla aquí. Al fin del mundo".

Abriendo los portones al turismo

Exactamente 10 años después de que abrió Estancia Mercedes, la revista Time los escogió como uno de los mejores lugares del mundo para visitar en 2026, destacándolos como "una experiencia inmersiva, un poco embarrada y profundamente humana".

Llegar a ella no es fácil. Para pisar estas tierras hay que tomar una lancha que cruza desde Puerto Natales hasta la rampa Daroch. Desde ahí se anda una hora en camioneta por un camino pedregoso, rodeado de árboles e hileras de chochos, una planta vertical que parece sartén campanitas y que en verano adopta tonos morados.

En el mapa, para hacerse una idea, queda unos 90 kilómetros al sur del Parque Nacional Torres del Paine. En la práctica, se siente más lejano.

El centro operativo —por así decirlo— es una bahía. Aquí se levanta la casa patronal con tres habitaciones, un galpón de esquí labrado con hacha, una especie de mediatuna donde capan y lacean, un



BAGUALEO. Tras jornadas de 9 a 10 horas, los gauchos se sacan las botas y comen algo.

Sin la gorra de hilo, el pelo castaño se le va hacia atrás y la frente del gauchito queda más despejada. Lleva la barba raspada y unas patillas que lo vuelven, por un segundo, un personaje de otra época. El hombre habla con ese canto de campo que no apura a nadie: frase larga, pausa corta, y al final una caída suave, como rienda floja. Con esa voz me cuenta que ha pasado casi toda su vida en Estancia Mercedes. Creció aquí junto a sus hermanos, con los que llegaba en bote antes de que existiese un camino de tierra. Aquí dio sus primeros pasos, aprendió a lacear, a amansar caballos y a "baguallear", como se conoce al acto de cazar toros salvajes.

Dice que no pisa Santiago desde 2016 y no conoce más allá de Buenos Aires. El único período que ha estado más lejos de la estancia fueron los cinco años que estudió Ingeniería Agrícola en la Universidad Austral de Valdivia, 1.300 kilómetros al norte.

"A los 13 años no quería estudiar: ya sabía trabajar y era todo un hombre, pensaba, pero me fui porque sabía que no todos tenían la oportunidad", dice. Ahí se especializó en agricultura orgánica y lo empezaron a llamar para dar talleres. "Yo prefería estar en la cordillera", agrega. Si de cazar un toro se trata, Sebastián sabe.

Aprendió viendo a sus familiares y a la primera vez que participó en una caza fue a los 15 años. Hasta la fecha, contando uno por cada mes, lleva casi 280 animales, que sirven para alimentar a su familia, a turistas y a sus 17 perros. "Pa' sujetar la Estancia", dice.

Todo depende de las herramientas que tengas, y de las circunstancias en que los encuentres. Cuando el toro es muy peligroso o guampado (que tiene cuernos), es recomendable usar un fusil", dice. Si no, él proyecta por dónde va a pasar y usa el lazo o guaches (trampas). Ya atrapado, se atrinca con un árbol y procede con el cuchillo.

Terminado el acto, procede a llevar el animal a despostar. "Usualmente los toros grandes los carnes no más. Le sacas los lomos, los filetes, las piernas mochos, y el resto es para los perros, pa' los zorros. Pa' la tierra", dice Sebastián. "Cuando son muy grandes también se pueden llevar a casa, pero si el terreno es muy malo, mucha vida, mucho barro, mucho cerro, puedes demorar varios días". Y sigue: "No vale la pena arriesgarte, a ti y a tus caballos, como pa' hacer esa titánica tarea de arrastrar 1.000 kilos desde la cordillera".

Los otros productos salvajes

De vuelta en la bahía, el cuerpo saca las horas a caballo: los hombres caen como el sol de la tarde, la entropiema molesta y la espalda baja se siente tensa. El dolor pasa cuando Grissel empieza a hablar de otras recetas y productos del campo. Pesto de ñirre, pimienta de canelo, conservas de frutos de chileco, ajíaco y empanadas de cordero capón, además de buñuelos de pan con mirtila que recolectan de las turberas.

"Muchas de estas recetas vienen de las abuelas", dice Grissel. "Son cosas que antes se cocinaban en todas las casas de Natales y en las estancias, pero que con el tiempo se han ido perdiendo. Parte de lo que buscamos con la estancia es justamente eso: rescatar esa cultura y esas formas de comer, trabajando con lo que da este territorio para que no desaparezcan".

Luego, aferrada a las riendas, dice: "Nosotros queremos seguir en esto, haciendo lo que hacemos y compartiéndolo con la gente que llega. Opalá que el reconocimiento (en revista Time) también nos ayude a mejorar algunas cosas y a que más personas comozcan este lugar".

Al día siguiente, todo pasa rápido en Estancia Mercedes. Nos avisan que el bote ya está esperando y que tenemos que llegar en una hora para cruzar a Natales.

Ve a Sebastián una última vez. A su ritmo, atizando el fuego y moviendo el interior de un sartén con su cuchillo. Está helado.

"Míndale antes unos bifés".

Con eso —asegura— no pasará frío ni hambre hasta la tarde. "Desayuno de campeones", agrega. ■

Un festín SALVAJE

Por más de un siglo, en la Estancia Mercedes, ubicada a 23 kilómetros de Puerto Natales, han cazado toros salvajes para abastecerse de carne. Más que alimento puro y crudo, esta práctica permite sostener un estilo de vida (que recientemente fue destacado por la revista Time como experiencia viajera) y difundir los conocimientos rurales a visitantes de todo el mundo.

Por José Manuel Vilches, DESDE LA REGIÓN DE MAGALLANES.



FAENA. Sebastián García arrea las ovejas hacia el galpón de esquí. Es otra de las tareas periódicas de la estancia.



INGREDIENTES. Manteca, ajo y sal: lo único que toca la carne de bagual.



DISTANCIA. Para llegar a la estancia, hay que navegar desde Puerto Natales.



GALOPE. Para los que se animan. Y con el golfo Almirante Montt de fondo.



COMPAÑEROS. Diecisiete perros viven, trabajan y comen en la estancia.



SENDEROS. Grissel González abre la marcha sobre su caballo Granizo.



ANTES. Los botes eran la única vía para abastecerse. Llegaban una vez al mes.

muelle de tablas azotadas por el viento, corrales con ovejas cuidadas por un perro que nunca se ha dejado tocar por un humano y una caseta donde viven Sebastián, Grissel y Naitiry. Al frente, el brazo de playa por donde galopamos para cosechar calafate. Atrás, la cordillera Moore, quieta y mirando.

"La primera vez que recibimos turistas fue en 2011", dice Sebastián. Venían a hacer la "W", pero no pudieron por los in-

condios del Paine. "Yo me imaginaba que ese circuito era un trekking difícil, así que me llevé a los viejos cerro p'arriba por cinco días. Yo subía acostumbrado, pero para ellos era imposible. La guía me dijo: 'Andate más lento, que me los está matando'", recuerda entre risas.

"Los primeros días los gringos llegaron patando la maleta, pero después les cambió el switch".

—¿Y cómo te comunicaste? —pregunto.

La titánica tarea

El patache de la colecta de calafates sigue un buen rato, mientras el sol baja en cámara lenta y nos "acalora" al colarse entre las ramas de un coihue.

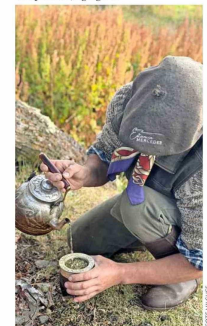
Recién cuando el último de los pasajeros no da más (de la sortén también salen cecinas, ajos confitados y pan para ir limpiando el juguito de la carne), Sebastián se quita la boina y procede a comer. Él, antes que todo, les lanza unos despuentes a sus perros ("mis más fieles compañeros") y luego se sirve.



FAMA. Periodistas de National Geographic han seguido las jornadas de los gauchos en la estancia.



ACOGEDOR. Sala de estar acondicionada para turistas, que llegan de todo el mundo. Incluyendo algunos famosos.



RITUAL. El mate abre la mañana de Sebastián García.