

LOUIS - ANTOINE LUYT

EL FRANCÉS QUE REIVINDICA NUESTRO

VINO DE UVA PAÍS Y EL MENOSPRECIADO

Pipeño Chileno

Podría imaginarse usted que el pipeño...sí nuestro pipeño, ese que uno lo mira en menos, que lo considera el vino del pueblo, ese que sólo debería guardarse en garrafa, ese pipeño, se consume en uno de los restaurant más cool de San Francisco en California?

¿O que un vino chileno hecho de uva país se exporta por ejemplo a Japón, Inglaterra, Estados Unidos, e incluso a la mismísima Francia? ¿Y que además, quien elabora ese vino es un francés, que fue criado en Borgoña, y que vive en Chillán? Sí, acá en Chillán.

Pues bien, Louis Antoine Luyt, con toda la pinta de francés que se le puede pedir a la genética, monarquista hasta la médula y con un acento galo tan marcado pese a sus 17 años en Chile, es el artífice y también el transgresor que se empecinó, luego de mucho estudio, en que nuestra uva

país, podía darnos un buen vino y que, además, aportaba una historia incomparable.

Nació en Francia en la zona de Bretania, pero se crió en Borgoña, de ahí que el vino haya sido tema en su casa desde siempre. Y es que en Francia tú creces hablando de comida y de vino, "es algo que te impregnan desde chico". Era el mundial de Francia 98 y este francés, en los cuartos de final, decide cruzar el Atlántico para encontrarse consigo mismo, pero no sólo se encontró con él, también encontró un importante prejuicio con la uva país, esa que nadie consideraba buena... "Y me sonaba todo tan extraño, una cepa que trajeron los españoles hace 500 años, desde el otro lado del mundo y para celebrar misa, no podía creer que hubieran traído desde España lo más malo, porque España en tiempos de la Conquista, ya era un buen productor de uva". Y su reflexión es de toda lógica, por cierto.

Han pasado los años desde esa primera reflexión, hoy Louis Antoine, es el único productor de vinos, fuera de Europa, que está incluido en el portafolio Louis Dressner Wine, que es una comercializadora que maneja el listado de vinos más sofisticados y que obviamente delimita las tendencias de consumo del vino en el mundo.

LA UVA DE PORQUERÍA

Acá en Chile se encontró con un cara y sello: muchas viñas ordenadas, bonitas, tratadas con químicos y; por otro lado, viñas antiguas, de rulo, casi abandonadas y ahí supo lo que era la uva país. ¿Qué hacían con esa uva? Nada, la consideraban "una uva de porquería", nos cuenta. La exportaban a China para hacer vino barato. Volvió a Borgoña, entonces, decidido a estudiar sobre el tema; hizo un curso de formación profesional sobre viticultura y enología, estudio que complementó con sus conocimientos de Ingeniería Comercial. Trabajó en una empresa importante en Borgoña. Volvió a Chile, a una viña en Curicó, hizo un par de vinos interesantes que se vendieron y volvió a Francia porque un amigo le ofreció trabajar en un restaurant en París. Louis también es sommelier. "El restaurant fue todo un éxito, teníamos una carta de vino natural, muchos eran de proveedores de vinos muy importantes de Francia".

Así, en su afán de búsqueda y de recuperar la nobleza de la uva país, volvió definitivamente a Chile, asociado con un primo y creó la empresa Clos Ouvert que es un juego de palabras "Cerrado Abierto". El concepto Clos viene de los monjes que habitaban Borgoña que luego de mil años de observación, concluyeron que la misma cepa se adaptaba en condiciones distintas y daban vino con una expresión muy

"PAGA UN PROMEDIO DE 300 PESOS POR KILO DE UVA CUANDO EL MERCADO ESTÁ PAGANDO SÓLO 60, LA IDEA ES HACER SUSTENTABLE SU NEGOCIO"

diferente. Entonces los monjes sacaban piedras y delimitaban las características de un vino distinto, eso es el Clos.

El año 2006 compramos uva en el Maule, comenzamos a hacer vino y los exportamos a Francia, cuenta Louis. Y fueron los primeros en llegar a Francia con este tipo de vino cargado de historia. "Tenemos un mercado muy especial, un grupo de personas que busca conocer y confiar en el productor, tener un lazo con él", indica.

Nosotros hacemos vino con una uva que consideramos sana, entonces para qué aplicar químicos y remedios si no está enferma. La vinificación es muy sencilla: cosechas, pisas, guardas en cubas y tienes el vino, un vino con historia, un vino de verdad, un vino en toda su expresión. Lograr hacer vino de uva país no es algo rápido, la viña se torna su tiempo en demostrar su nivel de calidad. Después de todo, los misioneros fueron bastante inteligentes dice Louis Antoine: trajeron una cepa muy aperrada que ha durado casi 500 años. Es más, tan buena calidad era nuestra uva, que en el siglo XVIII estaba prohibido exportar vino a España porque le hacían una gran competencia a los vinos de allá. Luego de la Independencia, llegaron las cepas de Burdeos y se plantaron en los valles tradicionales del país.

