



EL VINATERO ERMITANO

Louis-Antoine Luyt es considerado uno de los viñateros más rupturistas del mundo. Es seguido por amantes del vino desde Nueva York a Tokio, que valoran su rescate de la cepa país. Hoy exporta los pipeños de pequeños campesinos, y pese a que es reacio a hablar con la prensa, aquí hace una excepción con “Sábado”. “No creo que el vino sea personal, a pesar de que todos los enólogos son egocéntricos y se creen artistas”, dice.

POR EDUARDO MORAGA VÁSQUEZ FOTOS MANUEL HERRERA

Hay varias reglas para ser exitoso en el mundo del vino. Número uno: ser amable con los escritores y críticos de vino. Número dos: llevarse bien con el resto de los viñateros. Número tres: ponerles tu sello a los vinos que haces.

Louis-Antoine Luyt no sigue ninguna de esas normas.

No envía sus botellas a los críticos. Tiene casi nula relación con sus colegas viñateros. Y este año dejó de hacer vino para comercializar el pipeño hecho por campesinos.

Sin embargo, tiene fama mundial.

—Es el viñatero más excitante del mundo —dijo de él Levi Dalton, el influyente podcaster de *I'll Drink to That!*



La subida es para terminar con el corazón en la mano. En la cumbre de la colina están esparcidas parras de uva país y algunas de variedades blancas. La mayoría apenas alcanza la altura de una palma. Las más grandes llegan a la rodilla. Cada una crece como una planta aislada, no existen las ordenadas filas de viñedos que se pueden ver desde la carretera en Casablanca o Colchagua.

Louis-Antoine Luyt apunta a una colina que está al frente.

—Por ahí anda don Raúl trabajando sus parras.

Raúl Martínez vive y trabaja en Panguilemu. No es fácil dar con él ni con sus parras. Hay que recorrer 35 minutos desde Chillán rumbo a la costa, primero por caminos asfaltados y luego de tierra. Cada tanto, aparecen árboles quemados. Son las cicatrices de los megaincendios forestales del último verano. Ante la falta de señales en la ruta, es fácil tomar el cruce incorrecto si no se va con un conocedor. No es una tierra para turistas.

Pequeños viñateros como Martínez son el último eslabón en una cadena que partió en el siglo XVI. Los conquistadores españoles trajeron parras como país y moscatel. Su rusticidad les permitía sobrevivir solo con las lluvias y pocos trabajos agrícolas. Ideales para gente que vivía en la frontera sur del imperio.

La larga herencia, eso sí, resultó ser una bendición maldita. Esos viñateros, vendimia tras vendimia, reciben los peores precios. Hace dos años se llegó a pagar 80 pesos por el kilo de esa uva, un tercio de lo que se pagó por un kilo de cabernet sauvignon del tipo más básico. El vino que sale de esas uvas es considerado rústico para los paladares actuales. Por lo menos, el de los chilenos.

En el minivalle entre las dos colinas en que Martínez cultiva parras, está su casa. Junto a ella, una bodega de adobe. Luyt pide permiso para inspeccionarla. Adentro hay varios fudres tamaño XL. Uno de ellos, con capacidad para tres mil litros, tiene un vino blanco que Luyt pretende vender. Se encarama y saca las cenizas que cubren, por motivos sanitarios, la parte superior. Con una manguera llena un vaso.

El vino es corpulento y aromático. Luyt cree que de ahí puede salir uno de los grandes blancos de la vendimia 2017. No solo de país vive el viñatero.



Los vinos de Luyt están en los restaurantes más reputados del mundo, como el Noma, en Dinamarca, o el Celler de Can Roca, en España. Una de las distribuidoras de vino más importantes de Estados Unidos, la neoyorquina Louis Dressner, rompió su costumbre de vender solo vino europeo y comenzó a importar sus botellas. Por estos días, Luyt trabaja junto a Jose Pastor Selections, un importador de San Francisco, especializado en vinos españoles, para hacer lo mismo en la costa oeste de Estados Unidos.

Luyt se hizo un nombre como viñatero gracias al rescate de la uva país. En España se la conoce como Listán Prieto y terminó arrinconada en el archipiélago de Canarias, frente a África. En América, sin embargo, tuvo varios siglos de esplendor: colonizó desde California, donde se la conoce como Mission, hasta Chile, donde la llamaron uva país. A partir del siglo XIX, la búsqueda de vinos más corpulentos y refinados llevó a imitar a Francia, considerada el centro del universo viñatero, y reemplazar las parras de uva país por cabernet sauvignon o carménère. Al término del siglo XX, la uva país ya había desaparecido casi totalmente de la zona central y sus últimas trincheras estaban en zonas como Cauquenes o Itata, en las regiones del Maule y Biobío, en que la falta de canales de riego dificultó su reemplazo por otra actividad agrícola. Sin embargo, durante todos estos años los campesinos de esa zona la siguieron cultivando de la misma forma que sus padres, sus abuelos y bisabuelos, haciendo un vino conocido como pipeño.

Luyt llegó a Chile en 1998. Tenía 22 años y de vino solo sabía beberlo. Su objetivo era recorrer Sudamérica como mochilero. Se había criado en Saint Malo, en la costa de la Bretaña francesa. Su estancia en Chile se fue alargando, empezó a trabajar como garzón en un restaurante en Lo Barnechea, en la parte alta de Santiago. Allí le llegó la noticia de que la Escuela de Sommeliers, creada por el *master sommelier* Héctor Vergara, iba a dictar su primer curso. Luyt se inscribió y comenzó a repartir su vida entre la atención de mesas y las clases sobre vino.

A Luyt le molestaba que los vinos chilenos se parecían, a pesar de provenir de diferentes valles. Además, casi todos eran de cepas francesas. Veía en el pipeño un vino con identidad local.

A uno de los profesores le preguntó si se podían hacer vinos interesantes a partir de las uvas país.

La respuesta del profesor fue un rotundo no.

—Él es el culpable de que esté haciendo vinos de uva país —recuerda Luyt.



Hace una década, Louis-Antoine Luyt empezó a hacer vinos con la uva de pequeños viñateros sureños. Eso sí, dobló la apuesta, no solo usó cepas despreciadas, sino que las trabajó con una enología de mínima intervención, tal como lo dicta la tendencia de los vinos naturales, en boga entre productores rebeldes de Francia e Italia. El resultado rompió los márgenes de lo que era posible en el vino chileno.

Su botella de Clos Ouvert de uva país del Maule llevó al crítico inglés Tim Atkin, famoso por señalar que el vino chileno era aburrido como un Volvo, a exclamar en mayo de 2010 que era “el vino chileno más excitante que he probado en años. ¡Wow!”.

Luyt se convirtió en un profeta fuera de Chile. Sus vinos de uva país, a los que sumó otras cepas, lograron un público fiel entre los consumidores de vinos alternativos de Estados Unidos, Francia, Inglaterra y Japón.

—Usan iPhone para todo, pero quieren un vino lo más natural posible —lanza el francés.

Las ventas aumentaron vendimia tras vendimia. Logró cerrar negocios con importadores inaccesibles para otras viñas chilenas.

Sin embargo, todo se fue al carajo en 2016. La bodega donde elaboraba sus vinos sufrió una contaminación por hongos y prefirió no vender su producto para no matar el prestigio. Afirma que perdió casi 200 mil dólares.

Decidió reinventarse como viñatero. Comenzó a adquirir directamente el vino a los campesinos. Ahora su participación se reduce a embotellarlo y colocar una etiqueta que solo dice pipeño y el lugar de origen. Su nombre como autor desapareció del frontis de la botella.

—Son personas que llevan 30 o 50 años haciendo vino. Es gente que sabe hacer pipeño mejor que yo.

Luyt decidió concentrarse en lo que hacía mejor: conectar a viñateros como Raúl Martínez, de Panguilemu, con los *winegeeks* de Nueva York, Tokio, Londres o París.

De hecho, sus botellas son casi imposibles de probar en Chile.



Los vinos de Luyt están en los restaurantes más reputados del mundo, como el Noma, en Dinamarca, o el Celler de Can Roca (en la foto), en España.



Yazuko Goda llegó desde Francia directo al Club de Suboficiales en Retiro de Chillán.

Goda es la pionera de la importación de vinos naturales en Japón y quería conocer *in situ* a Luyt. En Tokio, su empresa ocupa un edificio de cinco pisos. En el primero hay una pulcra y tecnológica cocina que sirve para mostrar los vinos a los dueños de tiendas de vino niponas.

—Recién había pasado por Champagne. Dijo que acá se comía mejor —explica Luyt.

Es necesario un acto de fe. El emporio, mezcla de restaurante y sede social, es vecina a la cárcel de Chillán. Se ingresa por un pasillo en semipenumbra. Un par de parroquianos sentados junto a la barra conversan con el dueño.

Es pasado el mediodía y las mesas están vacías. Según Luyt es el mejor restaurante de Chillán. Recomienda los platos de liebres y conejos.

Sobre la mesa pone botellas de pipeño. Cada una es de un litro. Son de uva país y vienen de viñedos en Carrizal, Pichihuedque y Laja.

Sugiere comer algo liviano y pide un par de chupes: uno de jaibas y el otro de locos. Son contundentes y sabrosos.

Cada vino parece un animal muy distinto. Carrizal es calmado; Pichihuedque es salvaje, y Laja, delicado.

Solo se venden en una pequeña tienda de vinos en Chillán y en un puñado de restaurantes de Santiago. El resto de las botellas abandona Chile. Dice que no quiere perder el tiempo peleando con clientes que no pagan y consumidores que no entienden sus vinos.

Luyt ignora a casi todos los críticos de vino. Una jugada extraña, pues los puntajes son una de las herramientas de marketing de los viñateros.



“Si puedo haber cambiado algo en la historia del vino en Chile, estoy muy orgulloso. Empujé, provoqué la rabia, el celo, que la gente se meta a eso, significa que sacudí algo”, dice Louis-Antoine Luyt.

—Si quieren probar mis vinos, que los compren.

Tampoco recibe a periodistas y casi no tiene contacto con el resto de los viñateros chilenos.

—Mi nombre es secundario. Yo, Louis-Antoine Luyt, soy secundario a todo eso. No quiero ser la parte visible del iceberg. No quiero estar adelante... No creo que el vino sea personal. A pesar de que todos los enólogos son egocéntricos y se creen artistas.

—¿Es egocéntrico?

—Obvio que soy egocéntrico. Pero comparto.

Luyt cita personas con las que trabajó, les mostró las bondades de la cepa país y cómo comercializarla. Alega que pocos le reconocieron su aporte. Quienes trabajaron con él le critican un trato duro y carácter explosivo. Sin embargo, reconocen que marcó un antes y un después en el vino chileno.

Cuando Luyt partió, no había espacio en las guías para la cepa país. En la última edición de *Descorchados*, la principal de Chile, se recoge en una categoría propia a los vinos de esa variedad, tal como sucede con el cabernet sauvignon o el pinot noir. Fueron 13 las botellas de cepa país que obtuvieron altos puntajes.

—He tenido colaboraciones que no fueron fructíferas con algunos productores de aquí. Mi proyecto es un proyecto social. Si puedo haber cambiado algo en la historia del vino en Chile, estoy muy orgulloso. Empujé, provoqué la rabia, el celo, que la gente se meta a eso, significa que sacudí algo.

A fines de octubre participó en una gira promocional a Estados Unidos. Calcula que en promedio pasa 80 días al año fuera del país. En Chillán lo esperan su mujer y sus tres hijos.

Luyt termina su chupe.

—Chile me ha dado todo. Lo mejor y también las mayores cachetadas. S



¿Y si compra una lavadora que dure toda la vida?

Construida como lavadora comercial, usada en miles de hogares en Estados Unidos.

- **Testada para funcionar 15.000 ciclos.**
¡Úsala todos los días, varias veces al día y por décadas!
- **Centrifugado de alta rotación.**
Entregará tu ropa al menos un 20% más seca.

En el mundo son miles de lavanderías comerciales las que la usan buscando resultados extraordinarios de limpieza, duración y ahorro energético.



Tecnología a su servicio

**Información en: (+56) 225 970 800
ventas@intertrade.cl
www.intertrade.cl**