



PREMIO
INNOVACIÓN
VINO
CHILENO
2011

CATEGORÍA: MEJOR ENÓLOGO SUB 40

PRIMER LUGAR: LOUIS-ANTOINE LUYT

Los vinos de la cepa país que hace este francés muestran sabores salvajes que revelan el paisaje duro en que nacen. POR PATRICIO TAPIA

Louis-Antoine Luyt (35) decidió cambiar su natal Bretaña para instalarse en Cauquenes y hacer vinos. Esa ciudad remota del Maule profundo, llena de ricas tradiciones vitícolas y también la tierra del país, la cepa que los conquistadores españoles trajeron al Nuevo Mundo y de la cual este francés de mirada aguda y textura en apariencia frágil, se enamoró completamente. Vio belleza allí en donde todos los demás veíamos sólo una cepa bastarda, fuente de vinos mediocres, sin mérito alguno.

Luyt se enamoró del país mientras trabajaba como garzón en Chile y, además, estudiaba en la Escuela de Sommeliers. Pero más que el país, lo que captó su atención fue el patrimonio de parras viejísimas. “En un comienzo, lo que me llamaba la atención era que nadie se fijara en esta uva; que nadie haya querido aprovechar esa herencia de parras viejas que había logrado adaptarse y, especialmente, sobrevivir”, dice.

En 2006, con un primo, comenzaron Clos Ouvert, un pequeño proyecto sin bodega y sin viñedos propios y cuya intención era hacer vinos naturales. Uno de ellos fue el Uva Huasa, el comienzo de todo.

Luyt hoy tiene un proyecto personal que,

con mucho esfuerzo y dedicación, ha logrado sacar adelante. Aunque en este proyecto hay espacio para otras cepas como el carignan o el pinot noir (que Luyt maneja muy bien) es el país de viejos viñedos el que concentra la atención con sus sabores salvajes y sus texturas hechas para comer con longanizas, vinos que reflejan el paisaje duro en donde nacen.

Pero el mérito de Luyt no sólo se centra en rescatar una cepa olvidada (hoy varias viñas siguen su ejemplo) sino que su rescate es mucho más profundo y se conecta con las tradiciones del vino en Chile, con la vida de centenares de diminutos productores de uva país que, hasta hace muy poco, apenas sobrevivían con el dinero de la venta de esas uvas; labradores que han mantenido con porfía una herencia expresada en viejas parras de troncos gruesos y retorcidos. Luyt ha abierto una venta de esperanza para ellos y también ha mostrado una nueva y sorprendente cara para el vino chileno.



Louis-Antoine Luyt fue marcado por Marcel Lapiere, el líder de los vinos naturales franceses.

SERGIO LÓPEZ

VEN A DISFRUTAR Y DESCUBRIR
LOS MEJORES SABORES...

Peruanísimo
ALFRESCO

Localía 500 - Reservar 757 0340
www.peruanisimo.cl

**CENTRO EVENTOS
TE QUIERES CASAR...**
TE PROMETEREMOS CASARLO, PERO
ATENCIÓN COMO TU LO MÉRITAS

Fiesta Matrimonio
Desde \$ 24.900

Incluye menú completo
Alta Gastronomía
Salón 100 personas

ALFRESCO
Gastronomía

FIESTA AÑO NUEVO
MENÚ DE 4 TIEMPOS
APERTIVO-BALBUINO
1/2 BOTELLA UVA PAÍS
MESES CHAMPAGNEA
BOTELLAS LUMINOSAS
FUECOS ARTIFICIALES
DJ Y BALE ENFERMERO

GENAS PARA LLEVAR
3 o 4 PERSONAS
DESDE \$ 38.900

Las Comas 7642 - Reservar 211 8054 - www.alfresco.cl

Basilico
bistro

Ven a Basilico Bistró,
disfruta de nuestros servicios
y nuestra nueva carta

Muelle Costanera 3632, Valparaíso. Fono: 228 9084