



“En el aluvión murieron mi papá, mi abuelo y mi abuela. Se fue la casa, el campo, el vino. Todo”.

Alejandra Larraín se sobrepuso a una tragedia para crear su propia viña

WILHEM KRAUSE

Alejandra Larraín siempre vivió en el campo. Su papá era administrador de un fundo grande al interior de Copiapó. “Pensé que nunca iba a tener la plata suficiente para comprarme un campo, así que decidí estudiar Agronomía para administrar alguno”, cuenta.

Cuando Alejandra acompañó a su hoy ex marido a hacer un doctorado en Montpellier, trabajó en bodegas y así nació en ella una pasión por el vino. De paso, cursó una maestría en innovación tecnológica.

Volvió a Chile a trabajar en otras áreas. En paralelo ayudaba a su papá, dueño de una pequeña plantación de uvas, donde comenzó a producir vino de una manera muy doméstica. Pero en marzo del 2015 un aluvión azotó a Atacama y su mundo se hizo pedazos. “Quedó la embarrada en Copiapó. En Vallenar

Enólogo explica cómo se forman académicamente los expertos vino en Chile.

hubo solo dos campos realmente afectados, y uno de esos fue el de mi familia. En el aluvión murieron mi papá, mi abuelo y mi abuela. Se fue la casa, el campo, el vino. Todo”.

Sobrepone a esa tragedia no fue nada fácil. La familia decidió un cambio drástico y Alejandra partió a vivir con su hermana, su mamá y sus respectivas familias cerca de Chépica, Región de O'Higgins. “Ahí empezamos a agarrar un poco más de fuerzas. En el fondo el año 2015 fue de atrincheramiento y de juntar fuerzas para saltar”, define.

En esa zona se empeñó en cumplir con lo que su papá había iniciado: una viña. Todo el mundo le decía que no plantara parras ahí -que era seco, que nada iba a surgir- pero ella le veía potencial. “Yo soy nortina, veo mucha agua en todos lados. Hay árboles que no se secan nunca y jamás son regados. Así que planté nomás, lo hice en diciembre bajo un sol de 38 grados. Mis amigos, que son todos agrónomos, hasta el día de hoy lo encuentran impactante”.

El proyecto no fue fácil. Los primeros meses vivía en una carpa, porque no sólo había que plantar, sino que construir casas, una bodega y las instalaciones para vinificar. Pero su intuición dio buenos frutos: el resultado fue Testaruda, viña boutique con vinos de autor, de



JULIEN NILO

producciones acotadas que ya tiene seis vinos: Testaruda, Distinto, Cabra Suelta, Zorro Correteado, Raro y Las Larra. ([viña-testaruda.cl](https://acortar.link/iAPTv3), <https://acortar.link/iAPTv3>).

¿Cómo fue volver a trabajar tras una pérdida como la de 2015?

“Tuve que trabajar igual. Cuando pasó el aluvión yo estaba trabajando para la Asociación Gremial de Exportadores y Productores de agua del Valle del Elqui, y seguí a medio tiempo porque igual me ayudaba dentro de todo ese estrés, de alguna manera me obligaba a funcionar”.

¿Cree que sirve trabajar durante un duelo?

“Siento que llevo como 10 años de duelo, fueron varios a la vez y no sé si los he logrado superar todos. Pero el estar obligada a seguir funcionando creo que te saca de la paralización. Durante el primer año yo me quedaba en blanco, de repente estaba en una reunión hablando, se me apagaba la tele y volvía, no sé qué tanto se daban cuenta mis colegas, pero me tuvieron infinita paciencia”.

Salir de un duelo

Viviana Tartakowsky, directora de la Escuela de Psicología de la Universidad Bernardo O'Higgins, cuenta que tras la pérdida de un ser querido, sobre todo cuando el vínculo es muy cercano, se puede alargar la primera etapa del duelo. “Eso es el shock, el sentir que esto que pasa no es real. Luego viene la negación, donde las personas prefieren no contactarse con el dolor y pueden refugiarse en otras cosas, evadiendo el sentir la pena. Dentro de esto, el trabajo puede ser una forma de no concentrarse en el dolor. No necesariamente es poco saludable buscar como vía de escape la actividad laboral”.

Mi entrevistada me comentaba que trabajar le ayudó bastante.

“De hecho, en algunos cuadros depresivos se recomienda el mantener una actividad laboral para que haya tiempo de desconexión de la pena, siempre y cuando el espacio de trabajo sea protector, que uno se sienta bien allí y tenga otros lugares para elaborar la pena, sin negarla”.

¿Cuánto tiempo es prudente tomarse para trabajar después de grandes pérdidas?

“Depende de la persona y del vínculo que se tenía con ella. No hay un estándar. Es importante evaluar si el trabajo es un espacio acogedor que permitirá poner la pena entre paréntesis”.

Así se forman los enólogos

El enólogo Pablo Cañón, académico de la Escuela de Agronomía de la Universidad Mayor, explica que en Chile para ser enólogo antes se necesita ser ingeniero agrónomo. Luego hay que pasar un examen de calificación de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos, algo así como lo que es el Eunacom para los doctores. ¿Difícil? “Es bastante complicado. Las materias que preguntan son básicamente de cinco grandes temas: viticultura y vinificación, enotecnia, microbiología, control de calidad del vino y la legislación de la producción de alcohol”.

¿La carrera como tal? No existe directamente, pero hay cursos de especialización en varias universidades y magísteres. “Es diferente a otros países, donde la enología se estudia como una carrera propiamente tal o como una segunda carrera después de haber cursado, por ejemplo, biología, química, química y farmacia, agronomía”, aclara.

“Yo soy nortina, veo mucha agua en todos lados”, dice Alejandra Larraín en su viñedo en O'Higgins.