



TURISMO AL DÍA

“Jóvenes Viñateros del Maule: Tradición y Renovación en Cada Copa”

En la reciente Fiesta de La Chilenidad celebrada en la Plaza de Armas de Linares, tuve la oportunidad de conocer a dos destacados viñateros de la Región del Maule: Leonardo Muñoz, 29 años, de Viña Marimaura en Melozal, San Javier de Loncomilla, y Pablo Morales, 34 años, de Viña El Origen en Lo Aguirre, Pencahue. Ambos expositores compartieron con el público su pasión por el vino, una labor que va más allá de la producción y que busca preservar la tradición vitivinícola mientras exploran nuevas oportunidades en el creciente mercado del vino. Con una visión renovada y un firme compromiso con la calidad, estos jóvenes viñateros representan la evolución de una de las zonas vitivinícolas más importantes del país, llevando su producto a ferias y eventos que destacan lo mejor del Maule. En esta entrevista, conocemos sus experiencias, desafíos y metas, como parte de una generación que combina tradición e innovación.

¿Qué los motivó a crear sus viñas y cómo ha sido su experiencia al producir uvas y elaborar vinos?

Pablo Morales (Viña El Origen): La motivación de crear Viña El Origen nace de la necesidad de conectar con nuestros ancestros, nuestro territorio y nuestras raíces familiares. Después de que la viña que plantó nuestro bisabuelo estuvo abandonada durante generaciones, decidimos retomarla como una forma de restaurar las conexiones familiares y explorar el trabajo manual de producir vino. Esta experiencia nos ha llevado a una profunda conexión con la naturaleza y con nuestra familia, permitiéndonos redescubrir nuestra historia a través de la producción de vino. Cultivar las uvas y elaborar vinos ha sido revelador y nos ha permitido crecer como personas y como familia.

Leonardo Muñoz (Viña Marimaura): Vengo de una tradición familiar vitivinícola de seis generaciones, pero mi motivación surgió al ver cómo las cepas patrimoniales de Chile estaban siendo arrancadas por no ser económicamente viables. Trabajé en el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y vi cómo se autorizaba la destrucción de cepas históricas, lo que me llenó de tristeza. Decidí, junto a mi padre, recuperar nuestra viña familiar y darle un nuevo impulso. Comenzamos en 2019 de manera autóctona y lanzamos nuestros primeros vinos en 2023. Nuestra experiencia ha sido muy gratificante, especialmente al ver cómo los consumidores valoran nuestra historia y nuestros vinos.

¿Qué características diferencian a sus vinos de otros existentes hoy en el mercado y cómo han enfrentado los desafíos en la comercialización local?

Pablo Morales: Nuestros vinos son naturales y se elaboran sin ninguna intervención externa, lo que los hace únicos. No añadimos levaduras ni estabilizantes, lo que permite que el terroir se manifieste de manera auténtica. Cada cosecha es distinta, dependiendo del clima y el ecosistema. Nuestro desafío ha sido educar al consumidor sobre el valor del vino natural y revalorizar el rol del vino campesino.

Leonardo Muñoz: Nuestros vinos son artesanales, pero combinados con análisis enológicos de la Universidad de Talca y madurados en barricas de roble americano, lo que les da una crianza de 2 a 3 años. Las cepas ancestrales tienen una crianza más corta de un año. En la comercialización, hemos despertado la curiosidad de los consumidores, apuntando a un mercado transversal.

¿Qué importancia le otorgan al cuidado del medio ambiente y cómo han adaptado sus viñas hacia la sostenibilidad y la producción orgánica?

Pablo Morales: Pablo explica que no buscan adaptar la viña al medio ambiente, sino dejar que evolucione en su contexto natural. Practican una viticultura regenerativa, sin utilizar productos químicos y devolviendo al viñedo las características de su entorno original, como la vegetación circundante. Aunque no están certificados orgánicamente, creen que su enfoque agroecológico es más puro que muchos viñedos certificados, evitando completamente el uso de insumos agrícolas.

Leonardo Muñoz: Leonardo destaca que el compromiso con el medio ambiente en Viña Marimaura se refleja en manejos manuales del viñedo, uso de

materia orgánica y control de plagas a través de métodos naturales como feromonas de confusión sexual. Además, en invierno sueltan corderos para controlar el crecimiento de pasto. Aunque no están certificados como orgánicos, aplican prácticas sostenibles para mantener un equilibrio ecológico en el viñedo.



Ricardo Álvarez V.
Director Ejecutivo
de EMPROEX

¿Qué papel juega la colaboración entre pequeños productores en el desarrollo de la industria vitivinícola en su territorio?

Pablo Morales: Para Pablo, la colaboración entre pequeños productores es clave para aprender y compartir técnicas. Sin embargo, considera que el papel de los viñateros en la industria vitivinícola es actualmente muy limitado, ya que muchos pequeños productores solo abastecen a la gran industria, lo que debilita a los viñateros tradicionales. Pese a ello, continúa fomentando redes de colaboración para potenciar a otros productores y rescatar la tradición campesina.

Leonardo Muñoz: Leonardo revela que han intentado formar una agrupación de pequeños productores con personalidad jurídica para postular a proyectos de desarrollo productivo. Aunque todavía está en proceso, esperan lograr un impacto positivo en el rubro con esta colaboración.

¿Cuáles son sus aspiraciones a futuro tanto en lo personal como en el desarrollo de sus viñas? ¿Contemplan exportar en algún momento?

Pablo Morales: Pablo busca posicionar Viña El Origen como un referente de vinos naturales y el trabajo campesino en la región. Aspira a que su enfoque innovador inspire a otros productores. A largo plazo, espera poder exportar colaborativamente junto a otros pequeños productores, elevando la economía familiar del territorio.

Leonardo Muñoz: Leonardo aspira a consolidar su viña como una productora artesanal de vinos reserva, con una propuesta de enoturismo que combine la gastronomía. También está interesado en explorar la exportación como una oportunidad para dar a conocer sus vinos en mercados internacionales.

La nueva generación de viñateros del Maule, representada por Leonardo Muñoz y Pablo Morales, combina tradición, respeto por el entorno y una visión innovadora para el futuro de sus viñas. A través de prácticas sostenibles, la colaboración entre pequeños productores y la pasión por rescatar la esencia de sus tierras, estos viñateros están revitalizando el sector vitivinícola de la región. Con el tiempo, aspiran a consolidar sus viñas no solo a nivel local, sino también internacional, llevando consigo la identidad y el valor de sus productos a nuevas fronteras. Los Instagram de estas viñas son los siguientes: Viña El Origen (@vinaelorigen) y Viña Marimaura (@vinamarimaura).



Pablo Morales
Viña El Origen

Leonardo Muñoz
Viña Marimaura