



Son los ocho de la noche en la cordillera de la Región de Coquimbo y la luz del sol se volvió naranja. Voy en un 4x4 acompañada de otras cuatro personas y nos internamos por un sinuoso camino de tierra. La sombra ya se apodera del valle, así como de sus ríos, árboles y sauces, pero nosotros seguimos subiendo; para aprovechar los últimos minutos del atardecer.

Arriba, a 2.206 metros de altura, un horizonte de laderas descendentes está cubierto de parras. En primavera ellas son de color verde claro y aquí, en Alcohuz, el último pueblo del valle del Elqui, tapiñan los cerros con la vida que traen sus racimos. Es en este escenario natural donde finalmente terminamos nuestro recorrido: en la parte más elevada de **Viñedos de Alcohuz**, donde está la bodega de guarda más alta de Chile.

"Cuando Álvaro Flaño, el creador de Viñedos de Alcohuz, trajo sus primeras parras a estos cerros, prácticamente todo se fue a pérdida", nos dijo nuestro anfitrión chileno-francés, Jorge Gómez, apenas nos recibió en la viña. "El vino a Alto Elqui con la idea de trabajar cepas como el carmenere o cabernet, pero el clima y el *terroir* no acompañaron su sueño. Desde entonces partió probando otras cepas como syrah, carignan o garnache, que son de altura. Solo entonces esto comenzó a resultar bien, y en 2011 tuvimos nuestras primeras etiquetas premiadas".

Dicho esto, Gómez nos invitó a acercarnos a una especie de pirámide de madera que en su base tenía figuras geométricas dibujadas con piedras de cuarzo.

"Esta estructura ya existía cuando Álvaro Flaño compró estas tierras y los místicos de la zona cuentan que este lugar tiene un magnetismo único. Por eso se decidió dejarlo", añadió al sumarse al grupo la guía de astrotrismo y periodista Anita Callejas Ávalos quien, junto a Jorge Gómez, es una de las fundadoras de la agencia **Nómada Astrotrismo**, creadores de "Vino, Arte y Estrellas", un programa turístico que acaba de ganar el premio 2024 a la Mejor Experiencia Enoturística de la Región de Coquimbo (y uno de las siete finalistas a nivel nacional) del certamen que cada año organiza **Enoturismo Chile**, de Corfo.

Tras introducir la historia de la pirámide, nos invitaron a sentarnos a lo indio sobre unos cojines y a cerrar los ojos. Solo entonces, un suave sonido de flauta inundó el ambiente. Luego, una concha, percusiones metálicas, un palo de agua, un kultrín y otros instrumentos difíciles de distinguir. Al terminar, volvimos a abrir los ojos, pero todo había cambiado. Las luces naranjas se habían ido para dar paso a la oscuridad.

Era la primera parte de una experiencia inmersiva en Alto Elqui, como hoy se le conoce a la parte alta del valle —donde están los pueblos de Horcón y Alcohuz— y que poco a poco está creciendo como

El camino al cielo y el silencio de ALTO ELQUI

En lo más alto del valle del Elqui, donde áridos cerros contrastan con el azul del cielo y el verde de parras y árboles frutales, aún es posible sumergirse en la intimidad de la naturaleza. Gracias a nuevas y premiadas experiencias turísticas que se han desarrollado a ritmo pausado, así podría partir hoy un recorrido por los últimos pueblos de Alcohuz y

Horcón. POR Marcela Saavedra Araya



INSPIRACIÓN. Escrito por Malú Sierra, este libro respira valle del Elqui.



EL CIELO. Este restaurante ofrece comida casera y gourmet.



VINO, ARTE Y ESTRELLAS. El tour dura tres horas y termina mirando estos cielos junto a una copa de vino, un telescopio y muchas parras.



EL BOSQUE. Así es la entrada al arbolado jardín de este restaurante de Horcón.



CASA ESPEJO. Este proyecto rescata la arquitectura del valle con una mirada actualizada.

una alternativa de turismo lento y sostenible en esta zona alejada y rural del norte de Chile.

Cuando **sol se escondió definitivamente, las actividades de "Vino, Arte y Estrellas"** se movieron a la bodega. Adentro, el olor a vino lo invadía todo, mientras que velas y luces delineaban una especie de escenario. Justo al medio, el actor y dramaturgo Ignacio Massa comenzó a declamar que el vino se comenzó a producir hacia el 6.000 antes de Cristo, en sitios como Georgia, Armenia, Sumeria e Irán, mientras un músico tocaba una guitarra española de fondo.

Después, la puesta en escena se movió a un espacio rodeado por recipientes gigantes de cemento con forma de gota: era la recreación del momento en que Jesús convirtió el agua en vino. Finalmente pasamos al último acto, donde se contaba el rol de Dionisio en la mitología griega.

Por un pasillo angosto, salimos de la bodega hacia un espacio abierto y absolutamente oscuro. Eran las nueve de la noche y las estrellas se veían tan cerca que daba la impresión de que en cualquier momento se iban a caer del cielo. En el centro había sillas, un telescopio y una mesa con copas, vinos y productos de maridaje, todo iluminado bajo luces tenues.

"El cielo cambia durante la noche por el movimiento de rotación. Por eso ahora vemos que la estrella más brillante, Venus, va a desaparecer en el horizonte", dijo Anita quien, junto a Jorge, trabaja desde hace 12 años como guía de astrotrismo: partió primero en un observatorio y luego, en 2022, abrió su propia empresa.

Luego, Anita y Jorge enseñaron sobre las cons-

telaciones de primavera, los puntos cardinales, y vimos cúmulos de estrellas y a Saturno por el telescopio. Todo se trataba de descubrir el ciclo nocturno de Alto Elqui, mientras íbamos degustando distintas copas de vino.

"Nosotros siempre quisimos mezclar nuestra pasión por la ciencias con el arte. Así diseñamos esta experiencia sensorial que combina música, teatro, astronomía y vino", dijo Ana. "Nos apasiona mucho divulgar sobre la importancia de proteger nuestras noches, en tanto son patrimonio de todas las personas que habitamos la Tierra", añadió.

"El año 86 pasé varias temporadas en el valle del Elqui gracias al trabajo de mi madre. Ese año pasó el cometa Halley y justamente el lugar para verlo era Elqui. Pero personalmente, yo lo vi en Alcohuz. Tenía 14 años y me enamoré... Este cielo me atrapó para siempre", dijo Flavio Levine, uno de los fundadores de **Reset Elqui Hotel** mientras conversamos bajo un cielo inmejorablemente celeste. Tras 30 años trabajando como cineastas en proyectos de publicidad, Flavio y su pareja Tatiana Seguel decidieron dejarlo todo y venir a crear este proyecto hotelero en Alto Elqui, que funciona desde 2021 en Alcohuz.

Su historia no es aleatoria. Al hablar de su madre se refiere a la famosa periodista Malú Sierra, figura de revistas icónicas como Paula, Caras, Hoy y Cosas, y quien le mostró a todo Chile la belleza y particularidades del valle gracias a *Elqui, el cielo está más cerca*, el libro que lanzó en 1986. Allí, la escritora plasmó las formas de vida, paisajes, cielos y magnetismo que hoy atrae a tantos visitantes Elqui.

Para llegar a Reset Elqui Hotel hay que subir y meterse de lleno dentro de la quebrada que crea el paso de las aguas de deshielo del estero Derecho o río Claro, que atraviesa todos los pueblitos de la zona alta del valle hasta encontrarse con el río Turbio y transformarse en el famoso río Elqui. Justo allí se encuentra la aislada estructura de piedra del pequeño hotel de Flavio y Tatiana.

Dentro, un verdadero bosque de sauces, maitenes y espinos va delineando la naturaleza del lugar, junto a cientos de flores, mariposas y pajaritos. Allí, entre los claros del terreno, se disponen las tres modernas cabañas del hotel, más su gran piscina ubicada en las faldas de un cerro, su pozo natural y su observatorio de estrellas al aire libre.

"Nosotros hemos viajado mucho y con esas experiencias quisimos hacer un encuentro entre lo vanguardista y lo tradicional a través de un diseño pensado para calmar la mente, para tener privacidad y para estar en la naturaleza, aunque no quieras salir de la cabaña", explicó Tatiana.

Las cabañas tienen una gran ventana en el techo para ver las estrellas, inmensas vistas panorámicas a la montaña y a los árboles, una ducha exterior para bañarse mirando la naturaleza y en cada baño hay una tina con diversas hierbas locales.

En el hotel Reset, la agencia Nómada Astrotrismo también ofrece una experiencia astronómica en su observatorio al aire libre, donde cada noche se enciende un fogón. También es posible tomar clases de yoga lyengar con Tatiana, que es instructora de esta disciplina, y caminar por un sendero de relajación que la propia pareja diseñó en los terrenos de su hotel.

Una mañana en Alcohuz me desperté en medio de miles de vidés. Estaba en una de las casas rurales que Viñedos Alcohuz acomodó para recibir visitantes. Este sitio, bautizado como **Casa Espejo**, fue restaurado recientemente por la arquitecta elquina Patricia Torres, quien decidió mantener la fachada de viejos adobes a la vista para contrastarla con interiores amplios y modernos, donde da gusto descansar rodeado de montañas. Allí, mientras miraba el escénico horizonte de Alto Elqui, llegó Jorge Gómez a invitarme a conocer el pueblito de Horcón.

EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS

Los premios **Enoturismo Chile 2024** todavía no terminan: el 12 de noviembre anunciarán a los ganadores nacionales. Mientras tanto, puede conocer a los otros galardonados regionales.

MEJOR EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA Casa Valle Viñamar por su Winemaker experience, Región de Valparaíso; vspwinagroup.com/tours-and-events/es/holidays/vinamar.

Viña Concha y Toro por su Tour Nocturno Casillero del Diablo con cena, Región Metropolitana; enoturismo.conchaytoro.com.

Viña Casa Silva por su Experiencia sensorial inolvidable en el valle de Colchagua, Región de O'Higgins; [Casosilva.cl](https://casosilva.cl).

Viña Miguel Torres por su Tour Cordillera, Región del Maule; [MiguelTorres.cl](https://migueltorres.cl)

Viña Mujeres Itata por su Tour de inmersión en la naturaleza y tradición vinícola, Región de Ñuble; [Vinamujeresitata.cl](https://vinamujeresitata.cl).

Viña Quinta Rosa por su Tour por sus parras centenarias, Región del Biobío; @Vinaquintarosa-yumbel.

MEJOR VIÑA EMERGENTE Viña Attilio&Mochi, Región de Valparaíso; attiliomochi.com/tours.

Viña Aresti, Región del Maule; [Arestichile.cl](https://arestichile.cl).

Viña Prado, Región de Ñuble; [Vinaprado.com](https://vinaprado.com). Más detalles en PremiosEnoturismoChile.cl.