



DIARIO DE VIAJES

UNA EXPERIENCIA
 “PRESIDENCIAL”
 EN LEYDA



JORGE MARAMBIO

LOS VALLES INTERIORES PRÓXIMOS A SITIOS COMO SAN ANTONIO O SANTO DOMINGO RESGUARDAN HUMEDALES, ZONAS DE RÍO Y UNA RICA VIDA VIÑATERA. PARA DESCUBRIR LOS SECRETOS DE ESTA ZONA, LA VIÑA HACIENDA SAN JUAN PUEDE SER UNA ALTERNATIVA ORIGINAL. CON HISTORIA. Y ORGÁNICA. POR *Marcela Saavedra Araya*.



FOTOS: MARCELA SAAVEDRA

Su producción partió en 2010.



Hay 2,8 hectáreas plantadas.



Tiene un cuidado y centenario jardín.



La cata incluye su pinot noir.

“**N**os encontramos en los vestigios de lo que fue la antigua casa patronal de la Hacienda San Juan, un latifundio de 14 mil hectáreas que, junto a la Hacienda Bucalemu, eran propiedad de la familia de José Manuel Balmaceda”, dijo Francisco Freire, que es el dueño de la actual viña Hacienda San Juan, y luego añadió que el lugar fue residencia de la familia del presidente chileno. Un lugar de esparcimiento cuyo jardín fue diseñado por Guillaume Renner, el mismo paisajista francés que dio forma a hitos como los parques Lota y O’Higgins. “De ahí su impronta francesa. Aunque este es un parque pequeño, nos hemos preocupado de mantener su carácter original”, concluyó Freire, antes de invitarnos a observar los gigantescos y añosos cedros del Líbano, palmeras y araucaria, además de las miles de flores que enmarcaban la escena esa mañana.

Dos horas antes, un bus nos trajo por la G-904, que se interna en el **valle de Leyda** (y que más adelante llega a localidades como Lillole, Santo Domingo o San Antonio), hasta dejarnos en las puertas de la Hacienda San Juan, una de las pocas viñas abiertas al turismo que tiene esta zona conocida por sus vinos blancos de clima frío.

Ya en terreno, Francisco Freire contaba que hace 50 años que este lugar pertenece a su familia. De la antigua propiedad, solo cuentan con seis hectáreas, que incluyen las casas patronales, el jardín centenario y la viña, que comenzó en 2010 “para recuperar este entorno con una producción orgánica”.

Mientras recorríamos el jardín, Francisco, que es abogado, recordaba cómo este proyecto de viña *boutique* partió con su sueño de producir vino a partir de procedimientos biodinámicos. Es decir, “con una producción basada en las enseñanzas del creador de la antroposofía, Rudolf Steiner. Esto implica desarrollar una agricultura con especial preocupación por la vida del suelo y donde se hace hasta lo imposible por evitar el uso de pesticidas, químicos y fertilizantes artificiales”.

Las viñas, adonde partimos luego, mostraban eso. A solo unos metros de la moderna bodega, las hileras de cientos de vides se desplegaban cuidadosamente. Hacia octubre las hojas comienzan a crecer y unos racimos de uva en miniatura se dejan ver: son las que entregarán granos dulces color burdeo en los próximos meses.

“Aquí el *terroir* se compone de granito rojo, blanco y de arcilla; eso nos da un sabor muy especial”, explicaba Alessio Zenato, italiano apasionado por la vitivinicultura y que es el encargado de esta bodega. Eso, añadió, se combina con las características climáticas de Leyda, que es por definición un valle de climas fríos. “La vaguada costera aquí siempre está presente y, en realidad, es una constante que permite que nuestros vinos tengan una maduración muy lenta. Esto les otorga a nuestros vinos una concentración muy rica”, dijo Alessio, al tiempo que mostraba las hojas de pinot noir, syrah, sauvignon blanc y chardonnay, las cepas que pueblan 2,8 hectáreas de la propiedad.

Seguimos más tarde hacia la bodega, donde apreciamos sus curiosas vasijas de arcilla con forma de huevo, “diseñadas para que el líquido esté en constante flujo, igual que todo en la tierra”, explicó Alessio, y continuamos al sector donde todo se embotellaba, para pasar después a un salón amplio y luminoso donde nos esperaba una mesa larga, cubierta con quesos, charcutería, aceitunas, frutos secos. Era el momento de degustar.

“Este es un vino rosé hecho con pinot noir en 2023; no tiene mucho alcohol”, describió Alessio y un sabor fresco y tenue salía de la copa.

Para esa hora, el ambiente ya era distendido; los brindis y las risas iban y venían. Pasamos a un chardonnay, “hecho solamente de uvas verdes para darle un sabor joven”, y después, un sauvignon blanc.

“La viña siempre está abierta a recibir visitantes en la sala de ventas y también hacemos eventos”, dijo más tarde Francisco Freire, cuando ya terminábamos la visita. Los circuitos que organizan, además de la cata, cuentan con la opción de maridaje y almuerzo, con alternativas de cocina chilena e italiana (todos los *tours* y almuerzos son con previa reserva a través de las redes sociales de Hacienda San Juan). **D**

MÁS INFORMACIÓN:
 En Tienda.HaciendaSanJuan.cl o
 en Instagram: [@hda.sanjuan](https://www.instagram.com/hda.sanjuan)