

Fecha: 02-06-2024  
 Medio: Diario Financiero  
 Supl. : Diario Financiero - DF Mas  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **ATÚN, PÁDEL Y EL PRIMER VINO DE RAPA NUI: LA VIDA DE MATÍAS PLATOVSKY**

Pág. : 18  
 Cm2: 684,3  
 VPE: \$ 6.063.946

Tiraje: 16.150  
 Lectoría: 48.450  
 Favorabilidad:  No Definida

POR AZUCENA GONZÁLEZ, DESDE RAPA NUI

**El nieto de Milan Platovsky e hijo de Daniel Platovsky lleva casi dos décadas radicado en la isla. Un día decidió seguir su propio camino, renunció a Mellafe y Salas y tras ser guía de turismo e instructor de buceo, armó su vida con una islaña y emprendió diversos negocios, como una tienda de ropa outdoor y una distribuidora horeca. ¿Uno de los últimos? "Estamos haciendo el primer vino de la Isla de Pascua: Manutahi", revela.**

“Por lo menos yo, más que con la palabra emprendedor, me siento mucho más cercano a la palabra comerciante”, explica Matías Platovsky Mingo, quien es uno de los cinco directores de la Cámara de Comercio Rapa Nui, que reúne a los comerciantes de la isla, a ferreterías, supermercados y almacenes, entre varios negocios.

Con 41 años y tres hijos entre los 5 y 12 años, islaños, Platovsky lleva casi dos décadas radicado en Rapa Nui, dedicado a los más diversos emprendimientos, uno de ellos un inédito en la zona, pues con socios está dando vida al primer vino de la isla, y pronto estará desplegado a nivel comercial. “Estamos haciendo el primer vino de la Isla de Pascua: Manutahi”, revela Matías Platovsky. Claro que para llegar a esta iniciativa, tuvo que pasar un camino de negocios, algunos fallidos y otros que aún perduran.

**El computador, el Excel, “no es lo que estoy buscando, renunció”**

Exalumno de The Grange School, Matías Platovsky Mingo es justo el hijo del medio -de cinco-, de Daniel Platovsky Turek, empresario relacionado por muchos años con la otrora firma de televisores y electrónica Mellafe y Salas, además de dirigente gremial y político. El abuelo fue, a su vez, el ya fallecido Milan Platovsky, nacido en Praga y quien fue uno de los dos sobrevivientes de su familia en el Holocausto, tras haber pasado tres años y medio en campos de concentración, lo que tiempo después lo inspiró a escribir su autobiografía *Sobrevivir: Memorias de un resiliente*, lanzada en 1997.

Matías Platovsky cuenta que la isla fue parte de su vida desde que era escolar, pues su padre la visitó mucho por razones profesionales. Por un lado, estaba el trabajo de Mellafe y Salas, y por otro, tenía un rol gremial, pues era parte de la CNC. “A él le gustó mucho, se hizo amigo de gente local, y en los veranos empezamos a venir. Vinimos la primera vez una semana, la



directo y le dije ‘renunció’, relata Platovsky. También habló con su padre, quien tras preguntarle si estaba seguro de la decisión, aceptó la renuncia, pero le dijo que tras pagarle el finiquito, ahora tendría que velar por sí mismo en asuntos de dinero. “De aquí en adelante no me pidas ningún peso”, le dijo.

Buscando su destino, Platovsky se contactó a través de la página web con el hotel Explora, planteándole directamente que quería trabajar allí. La respuesta le llegó por correo a las dos horas por parte de Franco Valdés -socio de Tropera-, quien estaba a cargo del reclutamiento, y necesitaban gente en el norte, en el complejo de San Pedro de Atacama. Tras varias entrevistas, en tres meses Platovsky estaba trabajando como guía. Allí conoció a un inglés, quien luego se iba de viaje a Rapa Nui, por lo que Platovsky le aconsejó que buscara a Uri Avaka como su guía turística. Y en una época aún sin las comunicaciones fluidas de los smartphone o WhatsApp, por medio de los turistas Platovsky y Avaka retomaron contacto, vía correo.

**La isla, los atunes, la deuda, el pádel**

Tras unos años, Platovsky sintió que había cumplido un ciclo en San Pedro de Atacama. Renunció y decidió irse a la isla mientras participaba en procesos para un siguiente trabajo más relacionado con su carrera, como uno en Oracle, por ejemplo. Pero el destino diría otra cosa: “Me vine a la isla y no me fui nunca más”, cuenta.

Primero se quedó en la casa de José Tuki, un amigo entrañable de su papá.

# ATÚN, PÁDEL Y EL PRIMER VINO DE RAPA NUI: LA VIDA DE MATÍAS PLATOVSKY

segunda vez dos semanas, y después un mes. De mis cinco hermanos, yo fui al que más le gustó. Cada vez que mi papá nos invitaba, yo venía”, cuenta.

Así, fue antes de ir a la universidad que conoció a la que años después sería su señora, Uri Avaka, islaña por padre y madre. Se conocieron justo en la ceremonia de puesta de “primera piedra” del hotel Explora, al que dio vida Pedro Ibáñez con Mike Rapu en la isla. Platovsky había sido invitado al evento, y Avaka, participante del mismo, pues era parte de la iniciativa, ya que iba a ser la primera guía del hotel.

Claro que en esos años, Platovsky tuvo que volver al continente para encarar su vida universitaria, ingeniería comercial en la UAI. Y aunque salió de la carrera a los

cinco años y sin reprobar ramos, relata que no vivió una vida universitaria que lo llenara a plenitud profesionalmente. “Me quedé como vacío”, cuenta. A continuación, partió a trabajar con su padre, en Mellafe y Salas, en la época en que esta compañía aún representaba e importaba varias marcas de televisores y lavadoras, como Panasonic o LG, para ayudarlo con un proyecto relacionado con las impresoras de la marca Sharp.

“Me acuerdo perfecto un día que yo estaba en el computador, en un Excel, y como que me desdoblé. Estaba haciendo la pega, pero sin pensar, mecanizado. Tuve una visión del futuro, y dije: ‘No, no quiero. No es lo que estoy buscando’. Me levanté del asiento y fui a hablar con mi jefe

Fecha: 02-06-2024  
 Medio: Diario Financiero  
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **ATÚN, PÁDEL Y EL PRIMER VINO DE RAPA NUI: LA VIDA DE MATÍAS PLATOVSKY**

Pág.: 19  
 Cm2: 684,9  
 VPE: \$ 6.069.120

Tiraje: 16.150  
 Lectoría: 48.450  
 Favorabilidad:  No Definida



El vino, de nombre **Manutahi**, proviene de la zona Pu o Hiro. Abajo en la misma viña están José Tuki, Sara Roe, José Mingo, Matías Platovsky, Uri Avaka Teao, Iana Platovsky Avaka y Mila Platovsky Avaka.



"Pasó a ser mi papá adoptivo. Él es 'hermano', de mi papá. Es de esas amistades que se hicieron literalmente hermanos. La hija de él, que es rapa nui, vivió en la casa de mi papá en la enseñanza media. Pasó a ser como una hermana", cuenta Platovsky. Y tras un mes de estadía, buscó trabajo para mantenerse por más tiempo, en una época -2007- en que no había las restricciones que hoy existen para viajar a Rapa Nui, que obligan a dar fecha de regreso al continente. Trabajó de garzón y luego como instructor de buceo en el centro de Mike Rapu. Y luego de eso, vendría un primer emprendimiento en isla, con la señora de José Tuki, Sara Roe: exportación de atún de Isla de Pascua.

"Les comprábamos a los pescadores, los enviábamos en avión, yo me iba al continente, y los iba a vender a los restaurantes. Vendíamos dos toneladas a la semana, una locura. Empezó a ser un negocio exitoso", cuenta Matías. Tanto, que planearon ampliarse hacia una sala de proceso propia, postularon a un capital semilla de Corfo, ganaron unos \$ 50 millones y empezaron a construir el complejo, incluso comprando modernas máquinas para congelar la carne. "Íbamos como avión y de repente desaparece el atún, por dos años", relata. Este fue un hecho marcado por la llegada de los barcos pesqueros de factorías extranjeras. "El atún no entraba, el proyecto quebró, teníamos que pagar las deudas al banco y empecé a vender las máquinas para poder pagar", cuenta.

Comenzó otro proyecto: una tienda con Mike Rapu, quien al par de años se retiró de este negocio y hoy sigue sólo Platovsky-

#### UNO EN FALABELLA, OTRO ES ACTOR EN LONDRES Y PLUSMEDICAL: EL DEVENIR DE LOS HERMANOS

Hoy los cinco hijos de Daniel Platovsky están dedicados a diversas actividades. El mayor, Tomás Platovsky, es gerente en Falabella; Caterina vive en Colombia, pues está casada con un ejecutivo de CMPC que trabaja en ese país. Después viene Matías; luego Nicolás, un actor que vive en Londres; y luego Daniel, el menor, quien es el gerente general de Plusmedical, el negocio en el que participa la familia y cuyo giro es la comercialización de equipos, insumos y soporte técnico para el área de la salud. El padre, Daniel Platovsky Turek, es director de la firma.

ky y su señora. Bajo el nombre de Uahu, se dedica a la venta de ropa outdoor, aprovechando la necesidad de los turistas, pues no es extraño que no comprendan bien el clima de la isla y creyendo que es como el Caribe, les falta abrigo. O bien, no saben que hay playa.

Siempre relacionado al mundo del turismo y hotelería, haciendo de guía y tours privados, Platovsky visualizó otra oportunidad: el abastecimiento del canal horeca en la isla, pues veía que con los problemas de abastecimiento, cada hotel necesitaba un comprador en Santiago que le mandara los productos. "Ví que había una oportunidad, y como teníamos la construcción de lo que había hecho para la procesadora de atún, partí", dice. El negocio lo hizo con un ex Mellafe y Salas, Roberto Sepúlveda, y la compañía la bautizaron Rarama, que aún existe. "Es la principal distribuidora de horeca de Isla de Pascua. Partimos muy chiquititos, trayendo vinos premium para los restaurantes, y en muy corto plazo fuimos dándonos cuenta de que necesitaban de todo, desde aseo industrial, carnes, lácteos, todo lo que te puedas imaginar. Fuimos transformándonos en una empresa de logística", cuenta, pues se ampliaron también a abastecer a los minimarket y a todos los que no importan directo y no tienen capacidad de negociación con el continente, abasteciendo por barco y vía aérea. Para la pandemia, incluso abrieron dos locales propios, Rarama Express.

Con otro socio, Felipe Rojas, Matías Platovsky debutó también en el rubro pádel en la isla, con Rapa Nui Pádel Club, que en septiembre va a cumplir un año. "Es el primer club privado. Tenemos convenios con la municipalidad y queremos ir metiendo otros deportes, como escalada. El rapa nui es muy apto para hacer deportes, pero le falta oportunidad", dice Platovsky.

#### Primer vino, Manutahi

Luego vendría el vino, una iniciativa que lleva a cabo con su tío José Mingo -hermano de su madre- y José Tuki. Todo partió

#### "SERÍA MUCHO MÁS EFICIENTE SI UN INSTITUTO TÉCNICO PUDIERA ESTAR ACA"

- ¿Cómo ha sido vivir en la isla?

- La isla ha sido increíble. Me gustó del primer día que vine, cuando tenía 15 años, en 1998. Me mostró un mundo distinto, una isla donde no existen las clases sociales. Mis niños van al mismo colegio al que van los hijos de los reponedores de mis locales. Eso es increíble. Todos jugamos en la misma cancha. Hay gente a la que le va mejor y que tiene más plata que otra, pero todos convivimos en los mismos ambientes. No existen los barrios. Acá no hay barrio alto. Eso hace que uno pueda vivir de una forma más integrada y tranquila, y no me gustaría que cambie. Una de las razones que me llamó a quedarme es lo simple que es la vida, se valora a las personas por lo que son y no por lo que tienen. No hay colegios privados, y ojalá que no esté la necesidad y que, al revés, se mejoren los colegios que hay. Mis hijos van al liceo, que necesita mucho apoyo, el liceo Lorenzo Baeza Vega, que es hasta sexto básico, y luego se cambian a la Aldea Educativa, donde parte el técnico.

- ¿Cuáles son las falencias?

- En el liceo no hay sala de computación. No tienen ningún curso con un computador. A mi hija la primera vez que le pidieron hacer una tarea en computador fue en sexto básico, y en el computador de la casa. Entonces si me preguntas cuál es el desafío, es la educación. Y es complicado porque cuando el colegio es público no se pueden hacer aportes. A Guillermo Luskic le gustaba mucho venir para acá, y una vez trató de hacer un aporte al liceo y no lo dejaron, tuvo que hacerlo al católico, que es una fundación. Hizo un gimnasio, pero no pudo ser en el liceo. Y el liceo necesita mucho apoyo.

- ¿Se ha planteado volver al continente?

- No tengo idea qué puede pasar. Si tengo que volver al continente, vuelvo. Vengo de un ejemplo de Milan Platovsky, que es la resiliencia máxima. Siento que tengo la capacidad. Mi primer negocio que hacía, el atún, quebró y tuve que partir de nuevo. No le tengo susto a volver si es necesario. Pero no tengo ninguna intención de volver al continente. Tendría que ser por una razón muy especial, como la educación de mis hijas. Pero hoy está mi familia, no sólo mis hijos, sino la familia de mi señora, todos isleños, y la familia que tengo con José Tuki. Él y Sara Roe me adoptaron como un hijo más cuando partí viviendo acá. Y estoy siempre en contacto con mi familia y trato de que mis hijas vayan por lo menos dos veces al año a ver a sus primos y tíos.

- ¿Qué otro desafío ve en la isla?

- Hoy día se necesita capacitar y dar oportunidad a los jóvenes locales sin que tengan que salir de la isla, porque no todos tienen la oportunidad de hacerlo. Y para el rapa nui es difícil enfrentarse a una cultura totalmente distinta solo. Hay carretes, hay gente que no los entiende, no son las mismas conversaciones, es difícil sobrevivir allá (en el continente). Entonces, un desafío en el corto plazo importante es capacitar técnicamente a los jóvenes, más allá de lo que hace el liceo, que hace una capacitación súper básica de turismo y agricultura. Se necesitan recepcionistas, mucamas, choferes de distinto tipo de maquinaria, cajeros, y que hablen idiomas. Hoy hay un desafío porque está súper restringido traer gente de fuera, y se necesita gente de adentro preparada.

- ¿Acá no hay alternativas para seguir estudiando post cuarto medio?

- Nada, no existe.

- ¿Son muchos los que se van al continente?

- Lo hacen los que pueden, pero llegan allá y se encuentran con algo muy distinto. Y si no tienen una red de apoyo, es muy difícil que se mantengan los cinco años de estudio. Muchos vuelven, no terminan. Sería mucho más eficiente si un instituto técnico pudiera estar acá. Por ejemplo, necesitamos electricistas. Toda la vida hemos tenido problemas con las maquinarias de frío. Y hay una persona en toda la isla que arregla máquina de frío, y nunca tiene equipo. Si hubieran técnicos locales, podrían armar empresas que le dieran servicios a los hoteles, restaurantes, comercios.

- ¿Qué pasa con el idioma?

- Es súper importante que se mantenga el idioma rapa nui. Nuestros hijos hablan rapa nui, y queremos hacer todo lo posible para que nuestros nietos también lo hablen.

cuando Mingo fue de visita y en una salida a hacer un trekking, vio en unas cuevas que había uva, por lo que le dijo que tenían que hacer un vino en esta isla. "Así parte el sueño", refiere Platovsky.

Las parras están en el campo de José Tuki, en la zona Pu o Hiro, tres hectáreas plantadas con syrah, carignan, pinot noir y país, con el que han embotellado un solo blend. La primera cosecha se dio en 2022 y la segunda en 2023. Bajo el nombre Manutahi, las primeras 100 botellas se repartieron entre estudios y análisis, y una partida viajó a Nueva York, a una feria especializada de vinos de zonas volcánicas.

"El año pasado logramos sacar las primeras 100 botellas de vino Rapa Nui. Primera vez en la historia que se logra hacer vino. Acá se trajo la uva en la época de los misioneros, pero no hay evidencia histórica de que logran hacerlo. Trajeron la uva, la plantaron, la uva salió, acá hay uva", expone Platovsky, quien destaca que se están preparando para el escalamiento comercial.

"Este vino agarra muchas cosas distintas. La magia del lugar -el más aislado del mundo-, moai, traorir volcánico. Es un sueño", dice Platovsky. Y agrega: "Para la

próxima cosecha nos estamos preparando muy bien, ya sea que haya sequía o acceso al agua, y van a venir los técnicos más seguidos. Es un proyecto al que se le ha metido mucho esfuerzo, mucho cariño, mucho trabajo y recursos. Es a largo plazo y todos los que estamos ahí lo sabemos. Es un proyecto que tiene mucho de sueño y magia. Es un proyecto comercial, va hacia allá, va a perseverar, no tiene cómo no perseverar", dice.

Un último proyecto en el que está embarcado, aún sin nombre y que debuta en julio, es una panadería gourmet, para llevar a la isla tendencias como los productos hechos con masa madre y para darle servicios a hoteles y cafeterías con este tipo de productos. El local ya lo tiene construido y compraron las máquinas, de un proyecto que desarrolla con Roberto Sepúlveda y que ya prevé hacer crecer a pastas y comidas preparadas.

Platovsky no olvida que fueron muchos años de sacrificio con su señora Uri Avaka, "que tuvimos que comer tallarines, almuerzo y comida, todos los días. Y años en que no hubo ningún día de vacaciones. Pero de a poco fueron resultando las cosas", dice. +