LITORALPRESS

Fecha: 22-04-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Habla creador del vino chileno que se vende en el restaurante de la Torre Enffel

Pág. : 20
Cm2: 578,3
VPE: $ 3.180.059

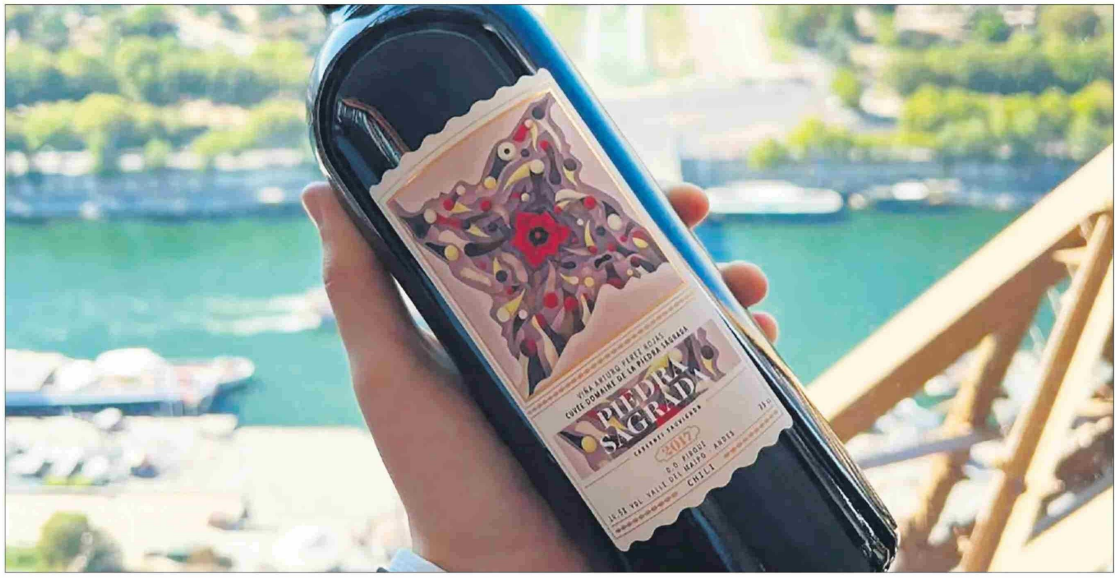
Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Marco Pérez-Ramírez y sus hermanos tomaron las vides que plantó su padre en Pirque para hacer Piedra Sagrada

Habla creador del vino chileno que se vende en el restaurante de la Torre Eiffel

Piedra Sagrada se elabora en una parcela de Pirque, elegida como uno de los mejores microterruños de tintos del mundo.

MAURICIO RUIZ



CEDIDA

Piedra Sagrada se codea con grandes vinos del mundo en el restaurante Jules Verne.

"Quisimos hacer un vino en honor a mi papá cuando él murió", dice Marco Pérez-Ramírez, quien desde el 2022 hace un vino tinto, un cabernet sauvignon, llamado Piedra Sagrada. El mosto sale de 3,8 hectáreas de vides ubicadas en Pirque, un terreno elegido como uno de los 50 mejores microterruños de tintos del mundo por el enólogo Eric Verdier.

Esta clasificación no se refiere a regiones o denominaciones de origen, sino a terrenos específicos, parcelas individuales, que se han identificado en el mundo y que se han clasificado, según detallan en ProChile. Esta entidad le dio una mano a la Viña Arturo Pérez Rojas (así se llamaba el padre) para llevar su vino a tres restaurantes con estrella Michelin en Francia: Jules Verne (ubicado en la Torre Eiffel), Divellec y La Dame de Pic.

"Mi papá era agrónomo y enólogo y profundizó sus conocimientos en Francia. Cuando retornó a Chile en el año 2000, tenía esa doble cultura y plantó su viña con este doble conocimiento. Él les vendía sus uvas a grandes viñas con la exclusiva producción que tenía en Pirque, pero siempre estuvo la idea de tener nuestro vino", cuenta el hijo.

Cuando el padre falleció en el 2013, los cuatro hermanos decidieron llevar adelante el proyecto. Se demoraron en hacer el vino.

"Empezamos el 2014 y durante siete años trabajamos en silencio: nadie sabía nada de nuestro vino, queríamos entender el terruño que trabajaba nuestro padre y recién en 2022 lo lanzamos en Chile y en el extranjero. Lo llevamos a Francia porque tenemos esa doble residencia", cuenta.

Uno de los hitos que selló el camino al éxito de Piedra Sagrada en Francia fue la presentación en la Embajada de Chile en ese país que gestionó ProChile, donde reunieron a varios sommeliers franceses de grandes restaurantes.

"Francia es el país de los más grandes vinos del mundo y esos sommeliers son muy drásticos, les importa poco la etiqueta o los premios que tenga un vino, solo se guían por lo que creen que es bueno. Ellos probaron mi vino y lo pidieron. Entrar a esos restaurantes, sobre todo al Jules Verne, donde los clientes deben reservar una mesa con tres meses de adelanto, es muy difícil. Ahí no se habla de vino chileno o vino francés, son grandes vinos simplemente", comenta Marco.

¿Qué tiene el terruño de Pirque que hace tan particular a su producción de vino?

"Lo más importante es el suelo de Pirque, tenemos variaciones de suelo al interior de esa parcela que son muy grandes. Entonces los jugos de la uva que salen de ahí son diferentes en todos los lugares de la parcela y al final nosotros hacemos una mezcla. Hay zonas arenosas y otras con arcilla, que hacen una mezcla particular".

La zona de Pirque es bien helada. ¿Eso ayuda?

"Hay un microclima en esta zona. Efectivamente, es un lugar de mucho frío, lo que es muy peligroso porque podemos perder mucha uva, pero al mismo tiempo nos da una amplitud de temperatura todo el día y eso ayuda a la calidad del vino. Podemos empezar una vendimia con tres grados y terminar con 37 grados en la tarde. Es decir que hay más de 30 grados de amplitud de variación y eso es muy bueno para el vino. Pero lo que hace la diferencia es el terruño especial que tenemos".

¿Cuánto vino están elaborando anualmente?

"Puede variar entre 3.000 y 10.000 botellas."

¿Por qué tanta variación?

"Porque a veces el frío es tan fuerte que perdemos mucha uva, es lo que tenemos que cuidar".

¿Toda la producción la venden afuera?

"Exportamos la mayor parte a Francia y Brasil. Estamos empezando a vender en Chile. Lo tenemos en una tienda que se llama DirectWines.cl (https://n9.cl/q3zx3q, según el año, cuesta entre $149.000 y $155.000).

Patricio Tapia, especialista en vinos y creador de la guía Descorchados, ha probado Piedra Sagrada y da su opinión: "Es un clásico cabernet sauvignon que viene del Maipo Andino. Pirque es una zona de muy buenos cabernet, que son muy elegantes, muy finos porque una zona más fresca y la uva madura más tarde, eso le da una mayor acidez. Es un buen vino", dice.