

Marcela Chandía suma experiencias en Nueva Zelanda, Francia, Sudáfrica, EE.UU. y Portugal

Enóloga chilena ha hecho vino en cinco países: ¿qué aprendió en cada uno?

En Chile, destaca, tenemos la gran ventaja de la variedad de suelos y el bajo costo.

WILHEM KRAUSE

Desde muy temprano Marcela Chandía tuvo claro que quería dedicarse al mundo del vino, aunque el camino no fue exactamente como había planeado.

“Estudié para ingeniera agrónoma en la Universidad Católica de Valparaíso y mi idea era ser viticultora”, recuerda. Su primer contacto profesional, en vez de orientarla al trabajo en las viñas, la llevó directamente a la bodega como asistente de enólogo. Fue ahí donde descubrió su verdadera pasión: “Empecé a hacer vino y fue como amor a primera vista”.

Ese romance la impulsó a ampliar sus horizontes fuera de Chile. Tomó un diplomado en enología, pero antes participó en vendimias en distintos países. “El primer destino fue California, Estados Unidos, en el Valle de Sonoma. Fui contratada como *trainee* en La Crema, parte de la viña Kendall Jackson. Mi desempeño fue destacado; años después, cuando surgió la oportunidad de ocupar un puesto de enólogo principal en Kendall Jackson Chile, mi antigua jefa en California me recomendó sin dudar. Fue hermoso, te juro, porque imagínate la cantidad de enólogos que pasaron por ahí todos los años”.

“Mis compañeros de universidad, terminando la universidad, comenzaron a trabajar, a casarse, a tener hijos. Yo tomé otro camino: viajar, ganar experiencia en otros países. Tomé un camino de desarrollo profesional en desmedro de formar familia; bueno, pocas veces se pueden tener las cosas de forma completa”.

Tras su experiencia californiana decidió seguir recorriendo el mundo para sumar conocimientos. “Luego fui a trabajar a Sudáfrica, a Stellenbosch. También estuve en Marlborough, en Nueva Zelanda, donde perfeccioné mis habilidades en vinificación. En cada vendimia, las bodegas necesitan un refuerzo extra de enólogos de distintas partes del mundo y ahí se abren oportunidades para personas con espíritu aventurero, como yo”.

Su mentora, Meg, la ayudó a conseguir varios de estos trabajos en el extranjero. El recorrido continuó en Portugal, país que la cautivó profundamente. “Andaban buscando un enólogo especializado en el vino del Nuevo Mundo, y yo ya había hecho vinos en Chile, Sudáfrica, Nueva Zelanda”, cuenta.

“Así llegué a Quinta del Lago Alba, en la región de Tejo, donde trabajé como enóloga principal durante la vendimia. Era un lugar increíble. Me ofrecieron quedarme de forma permanente, pero decidí volver a Chile. Ahí lo latino me salió con fuerza, porque una cosa es irse unos meses a trabajar afuera y otra quedarse años”.



En una bodega, como asistente de enólogo, Marcela Chandía descubrió su pasión por hacer vino.

Más tarde Chandía estuvo en el sur de Francia, aunque esta experiencia, más breve, no la recuerda con tanto cariño. Hoy es fundadora de la línea de vinos boutique Chile diVino, con variedades premium y súper premium que destacan por sus nombres originales: La Confundida, El Consentido, Gozador y, en febrero, lanzará un malbec llamado El Cantero ([chiledivino.cl](https://acortar.link/v2FeaO), <https://acortar.link/v2FeaO>).

En Sudáfrica lideró equipos: eso no es menor.

“Me tocó liderar equipos muy diversos, como grupos de la tribu Xhosa, que tienen un dialecto especial con sonidos característicos, como un sonsonete. Su segundo idioma es el afrikáans, el tercero el inglés, y yo me comunicaba con ellos en inglés, imagínate. Cuando fui había mucho racismo, pero como yo soy latina y más cercana, los trataba con afecto. Les decía: ‘Buen trabajo’, les to-

maba el hombro, les decía ‘Oye, qué feliz estoy con ustedes y todo’. Ellos no estaban acostumbrados a que una persona fuera tan cariñosa con ellos”.

¿Por qué en Francia no tuvo una experiencia tan memorable?

“Los franceses del sur son más duros. Por ejemplo, los neozelandeses, aunque no son latinos, son muy gratos, abiertos y afectuosos. En cambio, los franceses del lado sur son más fríos, muy apegados a sus ideas. Como en Francia está el origen de los vinos, son mucho más intrínsecos a la hora de que uno les sugiera cómo hacer las cosas”.

¿Cómo se compara Chile con lo que vio internacionalmente?

“A diferencia de otros países, Chile tiene una riqueza enorme en cuanto a climas y suelos. Eso permite una mayor diversidad de cepas, variedades y estilos. La otra diferencia es que, en la mayoría de los países donde trabajé, excep-

Cómo aprenden

En Chile, los enólogos se forman principalmente a través de carreras universitarias como Ingeniería Agronómica con mención en Enología y Viticultura, ofrecidas por universidades como la U. Católica de Chile, U. de Chile y U. de Talca. Estas especialidades combinan conocimientos de agronomía, viticultura y enología, incluyendo materias como química, microbiología, manejo de viñedos y procesos de vinificación. Los programas suelen incorporar prácticas en viñas y bodegas, fundamentales para adquirir experiencia directa en la producción de vinos. Además, existen opciones de especialización como diplomados y magisteres en enología y viticultura, orientados a profundizar conocimientos técnicos o enfocarse en investigación. Muchos enólogos complementan su formación con certificaciones internacionales, como las del WSET (Wine and Spirit Education Trust), y realizan pasantías en países con tradición vitivinícola.

to Sudáfrica, el costo de producción es mucho más alto. En Chile es más barato, lo que permite producir mejores vinos a un precio más competitivo”.

¿Dónde aprendió más?

“Portugal, porque hacían vinos con cepas del Viejo Mundo y yo tuve que darles un enfoque del Nuevo Mundo. Fue tremendo desde el punto de vista del desafío, porque tuve que aportar mi estilo sin perder su esencia. Eso fue muy lindo”.

¿Qué diferencias hay entre vinos del Viejo y del Nuevo Mundo?

“El Viejo Mundo son vinos más austeros, que serían los de Europa; los del Nuevo Mundo, como Latinoamérica y Sudáfrica, son más alegres, con mucha boca, mucha estructura. Eso en palabras fáciles”.

¿Siente que le faltó ir a trabajar en algún otro país?

“Italia, específicamente la región de Toscana, que es maravillosa. Sin embargo, años atrás tuve la oportunidad de viajar y hacer un recorrido técnico por la Toscana con Attilio Pagli, uno de los mejores enólogos del mundo. El asero a unas 50 viñas allá en Italia y yo lo acompañé durante una semana. Fue una experiencia maravillosa técnicamente hablando y también para poder conocer tantos lugares bonitos y probar vinos increíbles”.