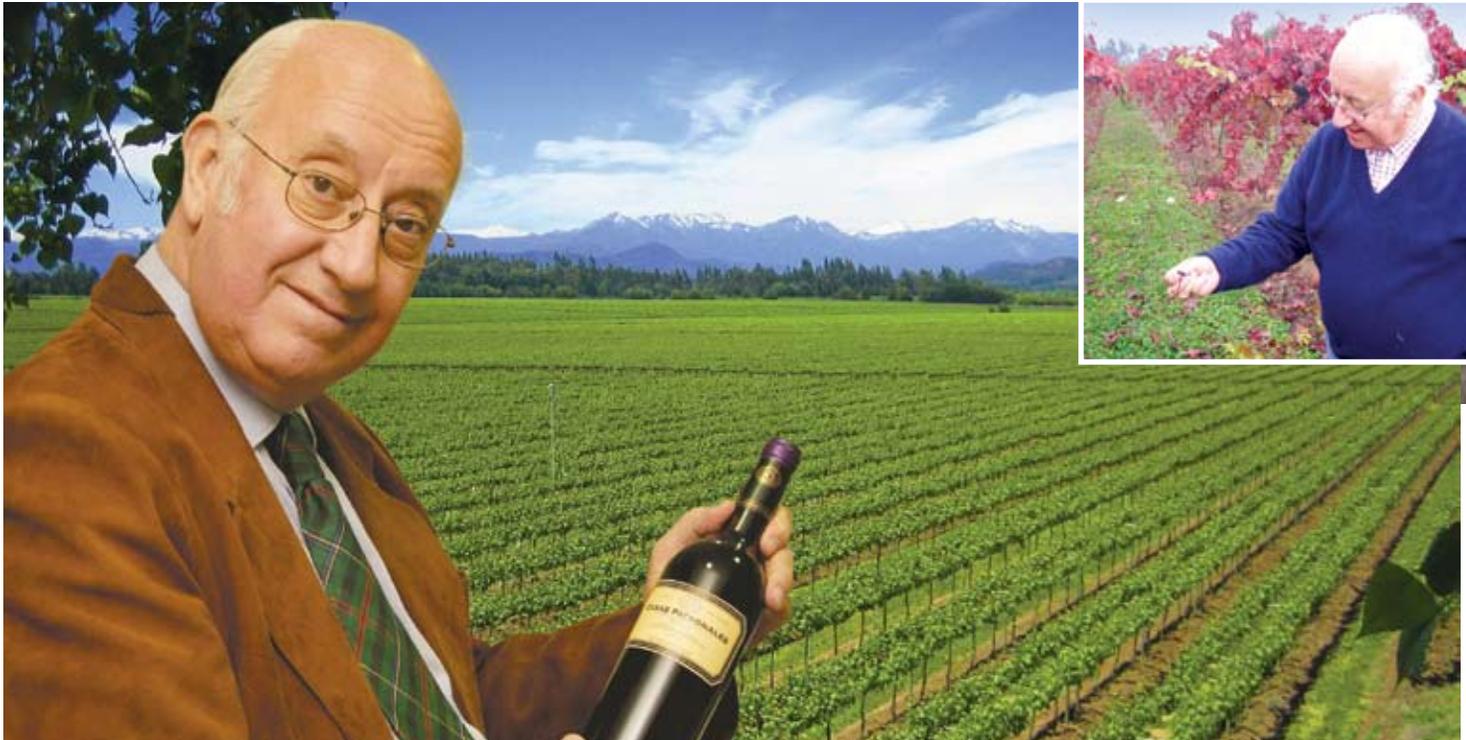


... De todo hay en la viña de Murúa



Sabe moverse como pez en el agua en el mundo de la construcción, pero hace varios años entró también al negocio de los vinos. Y con tanto éxito, que ya es uno de los propietarios de la bodega más antigua de Estados Unidos.

Por Sebastián Garay • Fotos Viviana Peláez

Es difícil para Nelson Murúa Polanco decir cuándo empezó su pasión por el vino. Como buen linarense, siempre ha estado ligado al trabajo de la tierra y a la agricultura. Y como buen chileno

también, la copa de vino no puede faltar en su mesa, acompañando una buena comida y en reuniones familiares o con amigos.

“La pasión viene de toda la vida, prácticamente en la formación de la familia chilena. En torno a la buena mesa siempre hay un buen vino, por lo que es difícil saber desde cuándo comenzó esto para mí”, responde Murúa, quien además de viñatero es Director de la Constructora Pacal, de la cual es socio fundador.

Sin embargo, le resulta mucho más fácil determinar cuándo su pasión se convirtió en una oportunidad de negocio bastante rentable. Junto a sus socios Pablo Castro y Carlos Silva, compañeros de curso en la universidad y los mismos con quienes creó Pacal en 1976, a fines de los ochenta comenzaron plantando manzanos, fruto que hoy ocupa más de 200 hectáreas de sus tierras. Luego, a principios de los noventa, deciden incursionar en el mundo de las viñas.

Así nace la viña Casas Patronales, ubicada en el valle de San Clemente, en la Séptima

Región, donde actualmente poseen más de 600 hectáreas plantadas con viñedos. Y hace dos años, junto a Castro y otro socio, Luis Chadwick, decidieron salir a incursionar en el mercado estadounidense. Para ello adquirieron la bodega Brotherhood Winery, la más antigua de Estados Unidos, cuyo origen se remonta a 1839 y que resultó ser una gran puerta de entrada para introducir los vinos que producen en Chile a un mercado mucho más amplio.

“Siempre se ha dicho que el vino es una pasión, porque esto tiene mucho de romanticismo, de ver cómo crecen las plantas, cómo se desarrollan las parras, cómo uno va produciendo las distintas tipologías de vinos. Es como criar un hijo y sacarlo adelante”, afirma Murúa.

Brotherhood Winery está ubicada en los faldeos de una zona montañosa llamada Catskills, a sólo una hora de la neoyorquina isla de Manhattan hacia el noroeste, por el río Hudson. La visitan cerca de 150.000 personas al año y posee restaurantes, un museo y varios salones de eventos.

“El estado de Nueva York es una zona fría donde las cepas que tienen mejor resultado son el pinot noir, el chardonnay y riesling. A nosotros acá en Chile nos gustan los vinos de más color, con más cuerpo, más gruesos. Allá son más como los europeos: les gustan los más suaves”, cuenta Murúa.

Entre los proyectos que la viña contempla a futuro, se cuentan la transformación de una gran mansión antigua en spa, además del levantamiento de un hotel. No hay que ser adivino para intuir que, en ambos casos, Nelson Murúa tiene previsto sacarle máximo partido a su reconocido olfato inmobiliario.

Legenda rockera

A mediados de los años 60, el grupo rockero inglés The Who llamó la atención por terminar sus presentaciones en vivo con la destrucción total de los instrumentos usados durante el concierto. Algunos años después, el célebre Jimmy Hendrix immortalizó el ritual de prenderle fuego a su guitarra eléctrica mientras tocaba.

¿Qué tiene que ver esto con Nelson Murúa? Que, guardando las proporciones, Nelson Murúa también es conocido por ser un eximio guitarrista, siempre listo para animar cualquier asado o comida entre amigos.

Y cuenta la leyenda que, antiguamente, para los tijerales de las obras de la constructora Pacal, era tradición ir a comprarle una guitarra para que la tocara por primera vez durante esas convivencias. Ya tarde, cuando la celebración tocaba su fin, él la rompía contra el suelo y arrojaba los pedazos al fuego, ya que, según las explicaciones que daba, nadie más podía tocar esa guitarra después de él. Sus favoritos son la música chi-



lena, los boleros, los vales peruanos y “la cosa picaresca”, como él mismo señala.

Y hablando de favoritos, confiesa le cuesta decidirse por un vino preferido. El primero que se le viene a la mente es el sauvignon blanc, acompañando unas ricas ostras o unos erizos. También menciona el syrah y el cabernet sauvignon. “En un determinado momento, con una polola o con la señora, hasta el vino más malo se puede encontrar bueno. El ambiente hace mucho: una buena compañía, la familia, hacen una diferencia muy grande”, sentencia.

En Casas Patronales producen las principales cepas de tinto y blanco que conocemos en Chile: cabernet, merlot, syrah, carmenère,

chardonnay y sauvignon blanc. Algunos de sus vinos han sido premiados con medallas en Europa y en Chile, especialmente el carmenère y el sauvignon blanc. Exportan además a 25 países, entre ellos Dinamarca, Rusia, Corea, Taiwán, Japón, Bélgica, Holanda y Brasil.

“El valle de San Clemente, es estupendo para todo lo que es tinto, y hemos dado saltos importantes en la calidad del sauvignon blanc. Ahora estamos apuntando a producir también algunos vinos premium”, cuenta Murúa. En Brotherhood Winery, donde produce más de 60 productos y es también la cava más larga de Estados Unidos, producen básicamente chardonnay y pinot noir, además de vinos

dulces, champaña y sidra.

“El vino chileno siempre ha sido cíclico. Es un muy buen producto en términos de relación precio calidad, pero también es un negocio fluctuante que a veces se pone malo”, confiesa nuestro constructor-viñatero. Pero esto no amilana al socio de Pacal, por lo que para el próximo año ya tiene planes claros junto a sus socios: expandirse a la zona del Valle del Limarí, lugar donde, asegura, las condiciones son perfectas para producir chardonnay, y también a Cauquenes, cerca de la costa maulina. Si algo claro se puede sacar de todo esto, es que la fértil pasión por los vinos de Nelson Murúa seguirá dando frutos. **EC**