vinetur

“Gualtallary es otro planeta”

Cristóbal “Toti” Undurraga, el enólogo que quiere convertirlo en el grand cru de los Andes

martes 7 de julio de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cristóbal "Toti" Undurraga dejó un proyecto familiar en Chile para apostar todo a un rincón del Valle de Uco. Como Wine Director de Doña Paula, conduce Altaluvia, una línea de alta gama donde la biodinamia no se anuncia: se descubre en la copa.

La primera vez que Toti Undurraga vinificó uvas de Gualtallary fue en 2005, durante su etapa en Kaiken. No lo olvidó más. "Era otro planeta", dice hoy, con la misma convicción de quien sabe que esa memoria lo trajo de vuelta. Años después, ya como Wine Director de Doña Paula, ese planeta tiene nombre propio: Altaluvia, cuatro vinos —Malbec, Cabernet Franc, Chardonnay y Riesling— elaborados a 1.350 metros de altura sobre suelos aluviales calcáreos, en lo que él llama sin rodeos "el grand cru andino"

Naciste dentro de una de las familias más icónicas del vino chileno y aun así elegiste un camino propio: estudiar, salir al mundo, construir tu propia mirada. ¿Cuándo sentiste que el vino era tuyo, y no solo una herencia?

Creo que al principio el vino fue inevitablemente una herencia. Crecí rodeado de viñedos, de conversaciones de vino, de discusiones de vides y bodegas. Ese orgullo familiar hacía sentir que ahí se hacían los mejores vinos del mundo. Ese sentir cambió cuando salí de Chile. Cuando estudié, viajé, trabajé en otros países y entendí que el vino no era sólo tradición familiar, sino una forma de mirar y expresar un lugar único. En Napa, en Australia, en Burdeos y luego en Mendoza, empecé a construir mi propia idea del vino. Ahí comprendí que mi camino no era repetir una historia, sino interpretarla desde mi propia experiencia. Cada lugar fue forjando mi visión. Y así mi búsqueda ha ido en que cada vino tenga una razón de ser y que hable del lugar de donde viene.

Tu recorrido es inusual: Franciscan Estate en Napa, Rosemount en el Hunter Valley, Château Margaux en 2002, y luego Argentina con Montes para construir Kaiken desde cero. ¿Qué te dejó cada una de esas etapas que hoy se traduce en cómo trabajás en Gualtallary?

De cada lugar rescato algo diferente. Napa como la pasión construyó en poco tiempo un lugar icónico para los americanos. Australia me enseñó de eficiencia y de cómo grandes volúmenes exigían precisión para trascender en calidad. Château Margaux fue otra dimensión: ahí entendí la profundidad del tiempo, el valor de la historia, la paciencia y el peso que puede tener un lugar cuando se trabaja durante siglos con una misma convicción, la búsqueda de lo cualitativo.

Después con Kaiken, fue fundamental porque me tocó construir desde cero, fusionar mis aprendizajes. Llegar a Mendoza, entender sus paisajes, sus suelos, su gente y su escala fue una experiencia muy potente. Me obligó a mirar sin prejuicios y a aplicar esas cosas que había rescatado.

Todo eso hoy está presente en Gualtallary. Hay técnica, pero también intuición. Hay innovación, pero también respeto. Hay una búsqueda de precisión, pero sin perder la emoción.



Fundaste Koyle con tu familia en Chile —un proyecto propio, orgánico, de largo plazo — y luego lo dejaste para venir a Doña Paula. ¿Qué te convenció de dar ese salto?

Koyle fue un proyecto muy importante en mi vida. Fue una construcción familiar, profunda, de largo plazo, donde aprendí muchísimo sobre identidad y coherencia. No fue una etapa cualquiera. Ahí vi crecer a mis hijos, rodeado del imponente viñedo de Los Lingues, su entorno, su gente. Hasta que sentí que había llegado un momento de abrir una nueva puerta. Y ese impulso iba a lugares que admiraba y no había tenido la opción de profundizar y uno de esos era Gualtallary. Lo tenía grabado en mi cabeza desde que estuve con Kaiken. Ese lugar era único. Nunca olvidé esas elaboraciones por allá en el 2005 de las uvas de Gualtallary. ¡Era otro planeta!

Hablás de Gualtallary como el Andean Grand Cru. Es una afirmación fuerte. ¿Qué tiene este rincón del Valle de Uco que no existe en ningún otro lugar del mundo?

Lo digo con respeto, pero también con convicción. Para mí, Gualtallary tiene una combinación única: altura, luminosidad, amplitud térmica, suelos aluviales antiguos y altos contenidos de carbonato de calcio. Eso genera vinos con una energía muy particular.

No es solo una zona alta. Hay muchos lugares altos en el mundo. Lo especial de Gualtallary es cómo esa altura se combina con una geología muy compleja y un microclima de montaña dibujado por el entorno de finca Aluvia.

Doña Paula tiene 150 hectáreas en terrazas aluviales con alta concentración de carbonato de calcio. ¿Cómo se traduce esa geología específica en los vinos de Altaluvia? ¿Qué le hace la caliza a un Malbec, a un Cabernet Franc, a un Riesling?

La caliza cambia la forma en que el vino se expresa. No es algo aromático en el sentido directo; no es que uno diga "huele a caliza". Es más bien una sensación de textura, de tensión, de profundidad y de longitud en boca.

El nombre Altaluvia condensa dos ideas: la altura de 1.350 metros y los suelos aluviales. ¿Cuándo supiste que Gualtallary merecía su propia línea y no simplemente formar parte del portfolio general de la bodega?

Lo supe cuando entendí que estos vinos no podían ser explicados sólo como parte de una gama. Tenían una identidad demasiado marcada. Aluvia nace de esa necesidad: darle su nombre propio a un paisaje específico.

El Altaluvia Chardonnay 2019, con más de cinco años de botella, recién está comenzando a mostrar sus aromas terciarios. ¿Qué te

dice eso sobre la capacidad de guarda de estos terroirs? ¿Estamos subestimando la longevidad del vino argentino de altura?

Sí, creo que la estamos subestimando. En Argentina muchas veces se ha mirado la longevidad desde el Malbec y desde la concentración, pero los grandes terroirs de altura tienen una capacidad de guarda que va mucho más allá de la potencia.

El Chardonnay 2019 después de más de cinco años, no está cansado; al contrario, está empezando a abrir una nueva etapa. Son vinos con una longevidad mucho mayor de lo que muchos imaginan.

Doña Paula está en proceso de conversión a viticultura orgánica y biodinámica, con proyección de completarla hacia 2027. Hay una decisión deliberada de no poner la biodinamia en el frente de la etiqueta, que se descubra en la copa. ¿Por qué esa elección?

Porque para mí la viticultura biodinámica no debe ser un argumento de marketing antes que una realidad en el vino. Me interesa mucho más que alguien pruebe una copa y sienta energía, vitalidad y profundidad. La certificación es importante, por supuesto. Ordena, exige y da garantías. Pero la biodinamia verdadera tiene que sentirse en el viñedo y después en el vino. Si no se siente, no basta con comunicarla.

Para vos, la certificación es apenas un punto de partida: "no es suficiente con estar certificado." ¿Qué viene después de la certificación? ¿Qué significa realmente hacer biodinamia bien?

La certificación marca un estándar, pero no necesariamente marca la profundidad del trabajo. Uno puede cumplir normas y aun así no haber transformado de verdad la relación con el viñedo. Aquí no hay atajos, debemos vivir los ciclos, sentir la vida del suelo, comunicarnos con el lugar, así él nos irá revelando sus secretos. Después de la certificación este proceso de afinidad con el lugar sigue. Preparar mejor los compost, aumentar la biodiversidad, reducir los inputs externos y seguir acercándose al lugar.

¿Cómo cambia el trabajo cotidiano en el viñedo cuando pasás de una viticultura convencional — o incluso orgánica — a una biodinámica? ¿Qué es lo que más sorprende a quienes lo viven por primera vez?

Cambia la forma de mirar. En una viticultura convencional muchas veces uno reacciona frente a problemas: una plaga, una enfermedad, una carencia. La mirada es más preventiva, más integral y mucho más conectada con el equilibrio general del viñedo. Nosotros buscamos fortalecer la vida del ecosistema completo.

Lo que más sorprende al equipo es que todo importa: el compost, las coberturas vegetales, los animales, los preparados, los momentos de aplicación, la observación de cada planta, la biodiversidad. Y también sorprende que el viñedo empieza a responder.

Decís que intentás hacer vinos que sean "un reflejo del lugar y no una respuesta a los gustos del mercado". En un mundo donde los puntajes y las tendencias siguen mandando, ¿cuánto cuesta sostener esa convicción?

Cuesta, porque el mercado siempre empuja hacia lugares más seguros. Los puntajes, las modas y ciertos estilos tienen una influencia real. Mi convicción es que los vinos que trascienden no nacen de perseguir gustos, sino de expresar un origen con honestidad. Eso no significa ignorar al consumidor. Significa confiar en que hay consumidores que buscan autenticidad, energía y carácter.

Tu apuesta es la fermentación 100% natural. ¿Qué le aporta eso a Altaluvia específicamente? ¿Y cuáles son los riesgos reales que asumís?

La fermentación natural le aporta una expresión más completa del lugar. En Aluvia buscamos que el vino no sea solo el resultado de una variedad y una técnica, sino de un ecosistema. Cuando la fermentación ocurre de manera natural, aparecen más capas, más textura, más complejidad. No se asumen riesgos, con "saber hacer" el

proceso es incluso más seguro que el trabajo con levaduras seleccionadas.

Si Gualtallary llegara a tener, en veinte años, el reconocimiento internacional que hoy tienen Pomerol o Priorat, ¿qué habrá tenido que pasar? ¿Qué falta todavía?

Lo primero es consistencia. Los grandes lugares del mundo no se construyen con una buena cosecha ni con un vino brillante. Se construyen con décadas de coherencia, de observación y de productores que creen en el lugar por encima de las modas.Tiene que haber una comunidad de productores que defienda el origen con seriedad. Si en veinte años Gualtallary es reconocido como uno de los grandes lugares del mundo, será porque sus vinos habrán demostrado, una y otra vez, que tienen identidad, longevidad y emoción.

¿Qué vino de Altaluvia te parece que todavía no recibió la atención que merece, y por qué?

Creo que el Chardonnay es una de las variedades que mejor devela la grandeza de Gualtallary. En Aluvia, muestra una expresión muy pura del lugar: tiza, caliza, mineralidad, austeridad y precisión. No es un Chardonnay construido desde la madera o desde la madurez, sino desde el suelo, desde la altura y desde esa energía calcárea tan única que tiene Gualtallary.

Para mí, es uno de los vinos que mejor demuestra que Gualtallary no solo es un gran origen para Malbec o Cabernet Franc, sino también para blancos de enorme identidad y proyección internacional.

¿Qué le dirías a alguien que va a abrir una botella de Altaluvia por primera vez y no sabe nada de Gualtallary?

Le diría que no trate de entenderlo todo de inmediato. Que se tome el tiempo de sentir el vino. Le diría que piense en la montaña, en la luz, en la piedra, en la caliza y en la altura. Y que después vuelva a la copa. Porque finalmente eso es lo más importante: que el vino pueda contar, sin demasiadas explicaciones, el lugar de donde viene.