vinetur

Sam Neill el actor que convirtió su bodega en un emblema del vino neozelandés

El actor de Jurassic Park recibió un reconocimiento del sector pocos días antes de su fallecimiento

martes 21 de julio de 2026



El actor y bodeguero Sam Neill murió el pasado 13 de julio en Sídney, Australia, a los 79 años. Nacido en Irlanda del Norte en 1947 y criado en Nueva Zelanda, Neill desarrolló una larga carrera en el cine y la televisión y, al mismo tiempo, mantuvo una

relación estrecha con el vino neozelandés, al que dio proyección internacional durante décadas.

Neill compró su primer viñedo en Central Otago en 1991 y fundó la bodega Two Paddocks en 1993. La firma se ha consolidado como una de las marcas de mayor prestigio de Nueva Zelanda. A comienzos de este mes, New Zealand Winegrowers le reconoció como Fellow por su labor de promoción del vino del país. Su incorporación formal estaba prevista para una cena de celebración a finales de agosto.

La organización señaló que Neill utilizó su proyección pública, su voz y su trabajo durante años para promover el vino neozelandés y dar visibilidad a las personas, los lugares y las historias ligadas al sector. Ese reconocimiento llegó pocos días antes de su fallecimiento.

En su faceta artística, Neill fue conocido por interpretar al doctor Alan Grant en la saga Jurassic Park. También participó en títulos como The Piano, Dead Calm, The Hunt for Red October y la serie Peaky Blinders.

En una entrevista publicada este mes de julio, Neill repasó su vínculo familiar con el vino y sus preferencias como consumidor. Contó que el vino formaba parte de la vida cotidiana en su casa y que la mesa familiar nunca estaba sin una o dos botellas. Añadió que su familia tuvo durante 150 años una empresa de vinos y espirituosos y que esa relación venía de más atrás. Citó a un primo, Benjamin Ingham, que hizo fortuna vendiendo Marsala durante las guerras napoleónicas, y a un antepasado que fabricaba copas de cristal para vino en Cork en el siglo XVIII.

Preguntado por los vinos que tenía en casa, explicó que guardaba el vino de diario en la lavandería. Dijo también que disfrutaba con vinos de distintas partes del mundo y que sentía una inclinación especial por los tintos potentes, muy distintos del pinot noir de Central Otago que elaboraban en Two Paddocks. Comentó que había traído recientemente varias cajas mixtas de Ribera del Duero y que eran su última afición. También citó entre sus preferencias mezclas australianas como Yalumba The Signature Cabernet Sauvignon-Shiraz 2022.

Sobre sus compras, afirmó que dependían mucho del lugar en el que se encontrara por trabajo. En España, dijo que obtenía mejores resultados cuanto más especializada estaba la tienda en vino. Añadió que los distribuidores le orientaban hacia etiquetas interesantes y con buen precio.

Cuando hablaba del vino para una noche en casa, Neill elegía uno propio. Explicó que beberlo añadía la satisfacción de ver reflejado en la copa el trabajo realizado en la viña y la bodega. Recordó además la dificultad de elaborar vino ecológico con pinot noir, una variedad que definió como exigente.

Entre sus restaurantes preferidos citó St John, en Clerkenwell, Londres, aunque lamentaba que su propietario, Fergus Henderson, solo trabajara con vinos franceses. Al hablar de zonas vinícolas con buena oferta gastronómica, dijo que Borgoña era su región favorita, aunque consideraba pesada parte de su cocina para acompañar sus vinos. Cerca de Two Paddocks mencionó tres locales: The Old Clyde Bank, Olivers y The Packing Shed.

Neill reconoció que no cocinaba, aunque disfrutaba organizando cenas en casa. Contó que esos encuentros solían incluir cordero de la granja y frutas y verduras de la propiedad familiar. Entre los invitados ideales citó a Stephen Fry, Michael Caine y Oscar Wilde.

En cuanto a vinos para ocasiones especiales, eligió Penfolds Bin 389 y sostuvo que, a su juicio, estaba por encima de Grange y además tenía mejor precio. Al recordar una botella memorable, relató que compartió dos botellas de Château Latour 1964 con un productor que quería ficharle para una película. Dijo que le gustó mucho aquel vino, aunque Burdeos no era su región favorita, y añadió que finalmente no aceptó el papel.

También habló de sus planes pendientes como aficionado al vino. Señaló que quería conocer mejor España y Portugal y confesó su gusto por la chardonnay. Explicó además que ese mismo año había plantado esa variedad. Si tuviera que identificarse con una uva, dijo, sería con pinot noir: una elección propia de alguien “loco”, pero plenamente recompensada por el resultado.