

catando ex alumnos

Cristóbal Undurraga

Un enólogo biodinámico



Luego de trabajar en Estados Unidos, Australia, Francia y Argentina, este ex alumno de la facultad está radicado en Chile ejerciendo en viña Koyle. La vinícola, que es propiedad de su familia, se dedica a la elaboración de vinos tintos premium, para lo cual manejan sus viñedos con el método agrícola biodinámico.

Año de cosecha

1995

Cepa

Me titulé de ingeniero agrónomo en la UC y me especialicé en Fruticultura y Enología.

Color

Verde

Especificaciones

Al salir de la universidad, mi propósito fue trabajar fuera de Chile. Estuve en vendimias en Estados Unidos, Australia, Francia y Argentina. Luego de cuatro años en este último país, decidí regresar a Chile en 2007, para iniciar, junto a mi familia, la viña Koyle. Esta vinícola, ubicada en el Valle de Colchagua, en la zona cordillerana de Los Lingues, se dedica a la elaboración de vinos tintos *premium*, para lo cual manejamos los viñedos con el método agrícola biodinámico. Como director técnico, encargado del área vitícola y enológica de la viña, mi misión es aplicar este innovador sistema.

Guarda

Mi principal desafío profesional es aprender más sobre la agricultura biodinámica. Este sistema reúne todos los ancestrales métodos naturales que los campesinos utilizaban en su agricultura, y privilegia la vida de la tierra, el no uso de fertilizantes, ni fungicidas, ni absolutamente ningún producto químico. La idea es que las parras crezcan sanas, bajo la armonía de un entorno natural, autosustentable, dando como resultado un vino con la verdadera expresión de su terruño.

Combinación sugerida

Para mí es muy importante el origen del vino. Quiero que sean expresivos, de alta calidad, para paladares muy sofisticados, finos y exigentes.