

# *El vikingo de Millahue*

En 2006, el empresario noruego Alexander Vik compró 4 mil hectáreas en la ladera norte de Apalta. Su meta: hacer el mejor vino del sur del mundo. Ya ha invertido más de US\$ 20 millones en el proyecto y cada una de las botellas producidas en sus viñedos se vende por sobre los US\$ 100.

[ Por Natalia Saavedra // Fotos: José Miguel Méndez ]



En la ladera norte de Apalta, VI Región, entre las quebradas y planicies que se esconden a los pies de los cerros Los Mineros, Medio y La Higuera se ubica el valle de Millahue o “Lugar de oro”, como se conoce en mapudungum a esa verde zona emplazada a algunos minutos de San Vicente de Tagua Tagua. Allí la vegetación es tupida y predominan las especies nativas, como quillayes y peumos. Su clima es templado y sus cerca de 4 mil hectáreas de tierra son féculas. Sin embargo, hace no mucho pasaba poco y nada.

Pero algo comenzó a cambiar a fines 2006. Cuentan los lugareños que por esos días un desconocido magnate noruego hizo sus primeras apariciones por la zona. Pronto sus visitas se hicieron periódicas y no pasó mucho tiempo hasta que Alexander Vik decidiera -luego de recorrer más de 100 fundos en Sudamérica- emplazar ahí uno de sus proyectos más queridos: una viña *premium*. “Al comienzo mi mujer me dijo que estaba loco: eran puros cerros abandonados, llenos de vegetación y ni siquiera podías caminar por aquí”, recuerda Vik, quien hoy puede elegir cualquiera de las sendas que recorren su viña para practicar *mountain bike*, una de sus aficiones preferidas.

Vik persistió y con él llegaron las mejoras al lugar. De hecho ya ha invertido más de US\$ 20 millones en el proyecto. De esta manera, hoy una imponente alameda da la bienvenida a su fundo y un gran tranque riega esas tierras, hasta hace poco abandonadas. Además, construyó un *lodge*, donde el empresario pasa parte del año. El resto del tiempo lo divide entre sus casas en Mónaco y Nueva York.

Vik está orgulloso de la transformación que ha vivido la zona. Millahue dejó de ser un terreno baldío y se está convirtiendo en un proyecto de elite. Hoy 300 trabajadores plantan incansablemente parras de las mejores cepas. El desafío: hacer el mejor vino del sur del mundo.

#### A LA VELOCIDAD DE INTERNET

En Chile, Alexander Vik (56) es un empresario más bien desconocido. Sin embargo, en el mundo su nombre suena fuerte. Alejado hasta ahora de la agricultura, estudió Economía en Harvard e inició su carrera como asesor de inversiones en el hoy desaparecido banco Lehman Bro-

thers. Desde allí comenzó a desarrollar su instinto por los negocios y experimentó creando varias empresas.

El salto definitivo lo dio a fines de los ochenta, cuando, literalmente, se hizo rico a la velocidad de internet. En 1989 asumió la dirección de Xcelera, compañía que fundó y a través de la cual compró más de una decena de pequeñas firmas de tecnología con alto potencial, lo que le valió el reconocimiento mundial en ese segmento. Éste ha sido su brazo de inversiones más importante, tanto así que hace una década -y en medio del *boom* de las puntocom- alcanzó un valor de mercado de US\$ 3.800 millones.

Vik repite que la riqueza no es algo que le importe y que ésta es sólo la consecuencia lógica de hacer las cosas bien y un instrumento para hacer emprender. La receta, aunque simple a primera vista, le ha redundado en reconocidos éxitos. Junto a sus hermanos, Erik y Gustav, se ubicó en el año 2000 en el puesto 160 del *ranking* de Forbes de los más ricos del mundo, con una fortuna familiar estimada de US\$ 2.900 millones.

De carácter fuerte, el noruego imprime su temple en los negocios. Así fue, por ejemplo, en 2006 cuando compró el 4% de Vivendi (matriz del Canal + y de Universal Music). Pronto ofertó por todo el *holding*, valorado en más de 40 millones de euros. Al no poder concretar la operación, simplemente vendió. “Decidí vender porque quería quedarme con la compañía, pero no prosperó”, explica hoy sobre el episodio que le valió el apodo de “rebelde” en la prensa mundial.

En Latinoamérica su nombre no es tan reconocido. Salvo en Uruguay, donde tiene varios negocios y ya lo conocen como un “excéntrico”. Allí maneja una estancia en el exclusivo balneario de José Ignacio y un campo de polo que comparte con sus conocidos. No habla de poder, pero se mueve en un círculo influyente. En 2009, cuando inauguró su casa en la costa uruguaya, dentro de los invitados se contó a personalidades tan diversas como el ex presidente Jorge Battle, el reconocido coleccionista de arte cubano radicado en Estados Unidos Jorge Pérez y el empresario Jack Guggenheim.

#### LUJO “MADE IN CHILE”

Pese a las diferencias culturales que existen entre Chi-



*“Mi mujer me dijo que estaba loco: eran puros cerros abandonados, llenos de vegetación y ni siquiera podías caminar por aquí”, recuerda el empresario. Hoy Viñedos Vik es un proyecto de elite.*



|||||

***Alexander Vik hizo su fortuna en el mundo de la tecnología. Tanto, que el año 2000, junto a sus hermanos Erik y Gustav, se ubicó en el puesto 160 del ranking de Forbes de los más ricos del mundo, con una fortuna familiar estimada de US\$ 2.900 millones.***

le y Noruega, su aterrizaje en el país no ha sido difícil como algunos de sus vecinos en Colchagua creyeron al comienzo. Si bien el empresario nació y se crió con los códigos escandinavos, parte de su historia siempre ha estado en Sudamérica.

Su madre nació en Uruguay, y por lo mismo, viajó a ese país cada vez que nació alguno de sus cuatro hijos. “Quería que mi abuela los conociera”, relata en su perfecto español. Asimismo, eligió la cordillera de los Andes como destino para su luna de miel. “Vinimos el 82’ a esquiar a El Colorado”, agrega. Pero no volvió hasta el 2006, cuando comenzó a explorar las posibilidades de concretar su ansiada aventura empresarial: el proyecto vitivinícola.

Su pasión por el vino tiene larga data: nació en sus estancias vacacionales en Burdeos, Francia. Desde entonces quiso explorar ese mercado y en 2005 decidió que ya era hora de concretarlo. Para ello contactó al enólogo chileno Patrick Valette. Nacido en Temuco y ideario de proyectos tan reconocidos como Neyén, Valette, comenzó la búsqueda por toda Latinoamérica. “Debemos haber visitado unos 120 fundos, pero no encontrábamos nada”, recuerda el enólogo.

El campo lo hallaron casi cuando las opciones se agotaban, pues la exigencia era que el *terroir* elegido les permitiera desarrollar un vino nunca antes visto. La apuesta en Millahue era arriesgada por lo abandonada que se encontraba su tierra, pero Valette junto a un equipo de expertos realizaron más de 6 mil pruebas al terreno y decidieron que era el óptimo. Así nació Viñedos Vik.

Hoy la apuesta va más allá de la producción de mostos de calidad. Lo que busca es llevar a cabo un proyecto holístico, donde no sólo se haga “el mejor vino”, sino que también se unan el arte y el manejo sustentable del medioambiente. Por eso el proyecto tiene un importante componente ligado al turismo.

“Antes que las oficinas construimos el *lodge*, y ahora vamos a hacer una segunda residencia que va a ser mi casa, pero también un hospedaje para los que quieran venir”, explica el empresario. El diseño de la nueva casa lo realizó el arquitecto uruguayo Marcelo Daglio y consiste en una residencia patrimonial de 16 habitaciones que va a estar decorada con obras de arte chilenas que Vik y su señora elegirán personalmente.

En paralelo, se levanta la bodega de vinos, de corte vanguardista y a cargo del arquitecto chileno Smiljan Radic, responsable de los planos de obras tan diversas como el centro cívico de Concepción, el restaurante Mestizo y la plaza de Iraklio en Creta.

El 2009 fue el primer año de producción de Viñedos Vik y las cerca de 1.000 cajas que se produjeron se vendieron entre sus conocidos y amigos. Con más del doble de producción en 2010, la demanda fue inmediata, incluso con las condiciones que deben aceptar sus clientes. “Si un año la tierra no nos permite hacer el vino, no lo vamos a hacer, puede pasar”, dice Alexander.

Las exigencias para alcanzar la excelencia han sido varias. Entre ellas utilizar sólo luz natural en la bodega y preocuparse de que las botellas generen menos emisiones de CO2. Como a Vik no se le escapa detalle y quiere que éste sea un proyecto rentable, toda la uva que no utiliza la vende a altos precios a empresas como Montes y Concha y Toro. “Quiero que este sea un vino con puntaje 100 en todos los *rankings* de la industria”, concluye sin complejos, mientras abre una de sus botellas, una de esas que en el mercado superan los US\$ 100. 