

¿Cuál es la importancia de rescatar los vinos patrimoniales que existen en Chile?

Universidad Viña del Mar Además de la cepa Carmenere, reconocida a nivel mundial, el país cuenta con parras antiguas que son sinónimo de calidad y tradición. Chile es actualmente el primer exportador de vinos del nuevo mundo y cuarto exportador mundial de vinos, siendo superado sólo por países europeos de vasta trayectoria en materias vitivinícolas, como Francia, España e Italia. Exportaciones que alcanza un 25% en Estados Unidos y en un 55% en Europa, siendo Gran Bretaña el principal destino europeo. Dentro del territorio nacional, la uva Carmenere ha sido considerada como la cepa emblema de Chile, dado que a nuestro país se le reconoce como el único lugar, donde esta variedad sobrevivió al ataque de la filoxera. Pero Chile no solamente destaca por ello, sino que también existen los vinos denominados patrimoniales o “vinos ancestrales”, así lo explica el académico de la carrera de Agronomía de la Universidad Viña del Mar (UVM), Manuel Flores. “Los vinos patrimoniales o ancestrales aún no tienen una definición clara, si bien son generalmente asociados entre ellos; los primeros apuntan a que la elaboración de vinos está arraigada bajo técnicas aprendidas por herencia familiar, una elaboración de vinos con características propias del lugar, de las cepas cultivadas, de las características de suelo y de clima, con el manejo de uvas y vinos propios de la sabiduría práctica por repetición y ensayo error”. En tanto los vinos “ancestrales”- que según indica que el docente UVM también pueden ser patrimoniales y viceversa- se caracterizan por ser vinos elaborados en parras antiguas. “Dichas parras comúnmente tienen sobre 100 años de edad, esto le confieren una calidad y características distintivas, por ende, estos vinos provenientes de viñedos antiguos están situados principalmente en las zonas de secano de la VII y VIII región, con variedades como País, Moscatel de Alejandría, Cinsault y Carignan, que son las vides que nos traen la historia del vino de Chile a estos días, gracias a un minucioso trabajo de los enólogos y las viñas por su rescate y valorización”. Agrega que “para los vinos patrimoniales, en tanto, la mejora y el rescate de las tradiciones populares en la elaboración de vinos ha sido una luz de sobrevivencia para este tipo de vinos. El vino Pajarete en la III y IV región, el clásico Pipeño de la VII y VIII región, Pintatani en la XV región, el vino Chacolí de Doñihue, son muestras del trabajo que han hecho las nuevas generaciones de profesionales y académicos en el rescate de estos vinos, lo que presentan identidad, están arraigadas a la gastronomía local y son un insumo clave en el desarrollo del turismo y la economía rural en las localidades donde se encuentran”, aseveró. Flores añade que “uno de los grandes retos que tienen que sobrellevar los vinos patrimoniales es la sostenibilidad de la actividad, dado a que están arraigados en la agricultura familiar campesina y, en este sentido, ha sido clave el aporte estatal en investigación, innovación y desarrollo de estos vinos para alcanzar un trabajo enológico respetuoso de las variedades y de las tradiciones, pero con un fuerte énfasis en la mejora e inocuidad de los procesos, tanto para la salud de los trabajadores, el medio ambiente y sobre el mismo producto, aumentando su vida útil, a través de la cooperación entre los mismos productores, con la asesoría técnica y comercial de las universidades e INDAP”. El enólogo señala que “el futuro de los vinos patrimoniales dependerá de los esfuerzos y aportes como país de mantener y realzar esta cultura, apoyando las iniciativas de rescate patrimonial, con sus costumbres e identidad local, en donde los chilenos nos podemos sentir orgullosos”, puntualizó.