



Varios Autores. *Patrimonio vitivinícola: aproximaciones a la cultura del vino en Chile*. Santiago, Ediciones Biblioteca Nacional, 2015. 280 p. ISBN 978-956-244-309-8

Este libro reúne un conjunto de estudios expuestos en el II Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad, realizado en la Biblioteca Nacional de Santiago de Chile. Los autores son diversos y su visión abarca también disciplinas diversas.

Mario Fregoni, escribe el prólogo del libro. Es profesor de la Universidad de Piacenza y quien desarrollo el índice bioclimático de Fregoni, cuyos máximos valores se alcanzan en Chile. Visitó en varias ocasiones Chile y al estar en los viñedos de Guarilhue en Bio Bio propuso que ellos formaran parte de la lista de áreas vitícolas inscritas en la lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Patricio Tapia, periodista, ha divulgado el vino chileno, pero no lo ha hecho de manera neutra, en ocasiones ha defendido diversas posiciones, entre las que destaca la valorización de variedades tradicionales como la País, lo cual se contrapone al paradigma francés en que se ha desarrollado nuestra vitivinicultura por más de un siglo y medio.

Pablo Lacoste, argentino, Doctor en Historia, nos habla de cómo la industria de la vid contribuyó a la institucionalización del país, en una región donde gracias a la riqueza de recursos naturales, prevaleció la cultura de la renta por sobre la del trabajo. Sin embargo, para este autor, quiero señalar que ha interpelado duramente a los actores de la vitivinicultura chilena, y de otras de Latinoamérica, en cuanto a su desarrollo basado en el paradigma francés, revalorizando productos nacionales tradicionales y variedades introducidas por los españoles durante la conquista y colonia, como son Moscatel de Alejandría, originada en el norte de África y la País, que corresponde a semillas de la Listán Prieto de las Islas Canarias. En los 500 años de vitivinicultura en Sudamérica, se ha producido un mestizaje natural entre ellas, dando origen a numerosas variedades criollas, como la Pedro Giménez, la de mayor superficie destinada a la producción de pisco, que tenemos el deber de resguardar y trabajar.

Juan Guillermo Muñoz, Doctor en Historia, especialista en historia colonial y rural, ha investigado la vitivinicultura del valle central de Chile. Su trabajo ha permitido darle raíces históricas a muchas viñas de regiones como la Metropolitana, Cachapoal y Colchagua, que hoy son utilizadas en la comercialización de múltiples empresas.

Un contrapunto, a lo expuesto, constituye mi trabajo sobre la invención del concepto de la Carmenère en Chile y su desarrollo a partir de 1994, que quizás podría considerarse como la coronación del paradigma francés por parte de los enólogos, período que con el correr de los siglos también será un capítulo patrimonial para Chile.

Felipe de Solminihac, enólogo, ex presidente de la Asociación de Enólogos, trabajando con variedades del paradigma francés y tomando el efecto del presente cambio climático, propone y describe la ampliación de las regiones vitivinícolas a la Araucanía y al sur en general, situación que será patrimonial con el correr del tiempo.

Patricio Azocar, enólogo, habla de otro producto vitivinícola emblemático de Chile, el pisco, lo hace desde la perspectiva chilena, sin desconocer las raíces incaicas y del virreinato del Perú en su historia. Gonzalo Rojas, Licenciado en Historia, a través del Manifiesto de historiadores y académicos sobre el pisco de Chile y Perú, amplía la visión a lo que ocurría también en el virreinato de Charcas, particularmente el centro económico y de demanda de aguardiente que constituyó Potosí y que estimuló el desarrollo de este aguardiente andino y sudamericano. Pisco y Singani tienen en ello un origen común. Patricio Azocar reconoce un momento complicado para la industria pisquera chilena y en su perspectiva futura. En la práctica, la industria pisquera no ha sido permeada por el paradigma francés, aun cuando en el decreto se señalan variedades francesas, ya que el 99% del pisco chileno se produce con una variedad tradicional y cuatro variedades criollas. La industria no ha percibido que de todos los aguardientes sudamericanos es la única que posee este patrimonio, el cual hoy día es el motor de revalorización de incontables regiones vitivinícolas del mundo, que con personalidad están proponiéndose frente al paradigma francés a nivel mundial.

Sandra y Cecilia Ramírez, microempresarias campesinas del Huaco nos hablan de la revalorización de otro producto tradicional, el pajarete, el cual vuelve a emerger renovado después del menosprecio al cual fue condenado por el paradigma francés.

Eduardo Letelier, economista y Patricio Bustos, dirigente de los viñateros del Itata, describen en su historia resiente la resiliencia del campesino del Itata, de los hombres del terruño, y de su variedad, la País.

Juan José Ledezma, músico y enólogo, discípulo de mi amigo ya fallecido, Juan Pedro Sotomayor, asume que la historia del secano sur interior fue también permeada por el paradigma francés o europeo y que de él también hay variedades que deben potenciarse como la Carignan y la Côt Rouge o Malbec, dada su adaptación a los terruños del secano.

La vitivinicultura de las diversas regiones es capaz de permear a otras actividades económicas o de esparcimiento, como lo es el turismo vitivinícola, el cual nos permite imágenes de Chile, que se envasan en botellas de vino, tema tratado por Juan Rodríguez, Ingeniero Comercial y el historiador Gonzalo Rojas.

Eduardo Brethauer, periodista, valoriza las posibilidades que confiere la, como él denomina, “bastarda Carignan o Cariñena”, plantada en el secano sur interior, en su revalorización como terruño y en la diversificación de los vinos chilenos, quizás como una coronación del paradigma francés o europeo en dichas áreas. Claudia Gálvez, agrónoma, aporta en el mismo sentido.

Gonzalo Rojas, historiador, nos recuerda que las hermosas tinajas de barro que encontramos como ornato en diversos lugares de Chile, no fueron más que vasijas donde se elaboraban vinos en tiempos pretéritos y que eran posibles de encontrar en diversas edificaciones patrimoniales del país. Marcelo Retamal, enólogo, nos describe la elaboración y precaución que debe tomarse en consideración para la elaboración de vinos en estas ancestrales vasijas chilenas.

El vino consumido con moderación es parte de toda buena celebración, inspira el alma del hombre y hace brotar de su boca, brindis, cantos y poesías, que Verónica Jiménez, periodista y licenciada en Lengua recopila y transforma en patrimonio inmaterial.

Karen Plath, investigadora de arte y folclor, rescata expresiones folclóricas desarrollando un verdadero diccionario de términos que se inspiran en aguardiente, pisco, vino, cerveza y bebidas de fantasía, entre otras y lo transforma también en patrimonio inmaterial.

Al material descrito, la Biblioteca Nacional de Chile adiciona información ordenada sistemáticamente sobre lista y fichas de Monumentos nacionales relacionados con el vino, rutas patrimoniales vinculadas con el vino, cronología del vino en Chile y un glosario preparados por Rodrigo Aravena, además de una extensa lista de fuentes bibliográficas sobre la vitivinicultura de Chile.

Philippo Pszczólkowski
Ingeniero Agrónomo y Enólogo.
Pontificia Universidad Católica de Chile.
Santiago, Chile.
philippo@uc.cl