

Viñas chilenas como Patrimonio de la Humanidad

Chilean Vineyards as World Heritage

*Gonzalo Rojas Aguilera*¹

Resumen

El presente informe tiene como objetivo dar a conocer un documento mediante el cual dos expertos mundiales y presidentes de la Organización Mundial de la Vid y el Vino (OIV), en visita a Chile realizada en 1999, recomendaron postular las viñas del secano interior como Patrimonio Mundial UNESCO. Sin embargo, tal recomendación no ha concitado el interés de las autoridades chilenas. Dos décadas después, se observa un escaso avance en este sentido. La falta de pragmatismo y el exceso de burocracia, por una parte, y la ausencia de una conciencia y valoración del patrimonio vitivinícola, han obstruido dicho camino para el vino chileno, en su dimensión cultural e histórica. Este documento se publica como aporte para avanzar en la materia, instando al Estado de Chile a asumir el proceso de postulación del Paisaje Cultural del vino en Chile, como Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Palabras clave: historia del vino, patrimonio, cultura, paisaje, vitivinicultura.

Abstract

This report aims to present a document by which two world experts and presidents of the World Organization of Vine and Wine (OIV), who visited to Chile in 1999, recommended to nominate the vineyards of the interior rainfed as World Heritage of UNESCO. This recommendation was not considered by the Chilean authorities. Two decades later, little progress is observed in this regard. The lack of pragmatism and excess bureaucracy, on the one hand, and the absence of a true awareness and appreciation of the wine heritage by the authorities and the big wine business community, have obstructed this path for Chilean wine, in its cultural and historical dimension. This document is published as a contribution to advance in the matter, urging the State of Chile to assume the process of applying for the recognition of the Cultural Landscape of wine in Chile, as a Cultural Heritage of Humanity.

Keywords: wine history, heritage, culture, landscape, viticulture.

1 Universidad de Chile y Agencia Vinífera, Santiago de Chile, Chile, ORCID 0000-0001-8983-2003, grojas@vinifera.cl

Introducción

Dos décadas atrás, entre los días 1 y 18 del mes de febrero de 1999, tuvo lugar una visita técnica en profundidad, llevada a cabo por tres de los más reconocidos expertos de la vitivinicultura mundial: Denis Boubals (Universidad de Montpellier, ex vicepresidente de la OIV), Mario Fregoni (Universidad de Piacenza, presidente honorario de la OIV) y Alejandro Hernández (Pontificia Universidad Católica de Chile, presidente honorario de la OIV). Este último especialista actuó como anfitrión y guía de la delegación. El objetivo del presente informe es analizar las principales conclusiones emanadas de aquella experiencia académica, mediante el análisis de documentos (informe técnico) generados por los señores Boubals y Fregoni en el año 1999. Para la consecución de este objetivo, hemos utilizado el método hermenéutico, propio de la historiografía contemporánea y de las demás ciencias sociales.

La visita —organizada por la Pontificia Universidad Católica de Chile— consistió en un recorrido por las cuarenta principales viñas del país, ubicadas entre los valles de Copiapó y Traiguén, con más de 20.000 hectáreas y 3.000 km de camino recorridos. Al cabo de dicho periplo, ambos académicos extranjeros invitados elaboraron informes técnicos de gran valor agronómico y enológico para el desarrollo de viticultura chilena, los que fueron expuestos durante una jornada de conferencias en la Pontificia Universidad Católica (PUC) al cabo de su visita.

En su resumen técnico, el documento señala como principales conclusiones:

1. Chile posee, desde el punto de vista geológico y agronómico, condiciones edafo-climáticas extraordinariamente idóneas para la vitivinicultura, especialmente para la producción de vinos de calidad superior.
2. La riqueza de su material genético, mayoritariamente pre-filoxérico, es única en el mundo y debiese ser relevada y puesta en valor con mayor fuerza por la industria vitivinícola y los actores públicos del Estado en esta materia.
3. Excepcionales condiciones fitosanitarias, ampliamente reconocidas a nivel internacional, las que hacen de Chile el lugar de la viticultura más biológica (orgánica) del mundo.
4. Por su riqueza infraestructural y desarrollo productivo, Chile es uno de los más importantes productores de vinos a nivel internacional, y lo seguirá siendo, conforme vaya afiatando su proceso de consolidación y desarrollo productivo.
5. Con el objetivo de promover el conocimiento enológico, se insta a la construcción de un Instituto de la Vid y del vino, con enfoque en la investigación.
6. La viticultura de Chile podría ser reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por parte de la UNESCO y estímulo a la

autoridad chilena a proceder en tal sentido, presentando la candidatura. El merecido reconocimiento de una viticultura excepcional, de pie franco y sana, prácticamente biológica (orgánica), mantenida libre de virus por casi cinco siglos, estimulará a Chile a tomar importantes decisiones de interés mundial, en favor de la viticultura de todos los países de la tierra. Se insta a las autoridades chilenas a presentar la candidatura. (Boubals y Fregoni, 1999: 4-5)

Este último punto es el que resulta más significativo, dado su gran alcance y perspectiva global. En efecto, la principal conclusión de ambos especialistas dice relación con la extraordinaria singularidad de la viticultura chilena, la riqueza genética de sus viñedos y la calidad de sus vinos.

Evolución de la temática

Pues bien, como puede observarse, desde hace años existe el informe técnico anteriormente citado, donde dos de los más importantes especialistas a nivel mundial han hecho ostensible su punto de vista favorable hacia el reconocimiento del paisaje vitivinícola de Chile como Patrimonio de la Humanidad. Sin embargo, dicho documento permanece inédito, archivado en la documentación interna de la Facultad de Agronomía de la PUC, sin haber sido publicado.²

Los argumentos son sólidos y consistentes, y creemos que hoy, más que nunca, debiese existir un consenso mayoritario entre los especialistas nacionales e internacionales respecto a esta cualidad del viñedo chileno. Las dos décadas transcurridas desde entonces han servido para generar mayor conciencia en la industria vitivinícola respecto a la importancia de rescatar y valorar el patrimonio del vino, tanto en su dimensión material como inmaterial.

Hoy en día, veinte años después de la visita de Denis Boubals y Mario Fregoni, se han generado condiciones para comprender el significado profundo de sus informes. Poco a poco la fascinación por el paradigma francés ha perdido vigencia como un absoluto. En su lugar, paulatinamente, se han comenzado a valorar las variedades y vinos patrimoniales, como así también han emergido un número importante de publicaciones académicas relevantes en este sentido.

Para avanzar con las recomendaciones formuladas por estos expertos, será preciso generar las políticas públicas y estímulos industriales apropiados para impulsar una organización entre los diversos agentes de la sociedad civil, la academia, la industria y el Estado, generando las condiciones adecuadas para la organización institucional, de forma de actuar de manera proactiva y con celeridad. Pero hará falta, necesariamente, un verdadero compromiso institucional para llevar esta tarea a cabo con éxito, dado que, según la normativa internacional, el proceso de postulación a la UNESCO debe ser representado (y eventualmente financiado) por el Estado, no por individuos ni empresas particulares, demostrando un consenso general en la materia y

2 En efecto, el documento de Boubals y Fregoni (1999) ha sido compartido personalmente por el profesor Alejandro Hernández al autor de este informe, con el objetivo de divulgar su contenido y contribuir a la discusión del tema.

un reconocimiento patrimonial legal, previamente dictaminado por el Estado solicitante. Vale decir: ha de ser la sociedad chilena, en primer lugar, la que decida reconocer, en el conjunto de bienes culturales asociados a la vitivinicultura nacional, un extraordinario valor patrimonial e histórico, susceptible de ser puesto en valor, preservado y promovido al nivel de Patrimonio Cultural de la Humanidad. Este es un proceso largo y difícil, que requiere financiamiento, gestión y liderazgo institucional, asumiendo la conformación de equipos profesionales de alto nivel, como así también la concurrencia de los diversos agentes del sistema, congregados para dar vida a una iniciativa de esta naturaleza, la que, en virtud de la experiencia internacional, suele demorar en torno a una década de trabajo sistemático, hasta llegar a la consecución final del objetivo, el sello de reconocimiento UNESCO.

Cabe destacar que la UNESCO ha apoyado significativamente este tipo de iniciativas durante las últimas décadas, desde la perspectiva de la valoración del patrimonio tangible e intangible. El proceso de identificación y reconocimiento de los viñedos patrimoniales como Patrimonio de la Humanidad permite poner en valor una decena viñedos culturales, principalmente en Europa: Borgoña, Champagne y Saint Émilion (Francia); Alto Duero y Pico (Portugal), Wachau (Austria), Tokaj (Hungría), Alto Rhin (Alemania) y Portovénere-Cinque Terre (Italia). Fuera del territorio europeo solo se ha concretado recientemente el reconocimiento de las viñas de Battir, en Palestina, mientras que en el resto de Europa están en proceso las regiones de La Rioja y Castilla La Mancha, en España.

Tal como formularon los autores en el citado informe, es preciso comprender que el paisaje vitivinícola chileno es un reservorio de valor universal para el mundo del vino, un Patrimonio de la Humanidad que es preciso proteger, promover y permitir que continúe desarrollándose. Actualmente existen en el país más de un centenar de cepajes viníferos registrados, donde la mitad de ellos corresponden a vides criollas, las que, ya sea por mutación o cruza, han generado nuevas variedades, cuyo potencial enológico está aún por descubrirse. Destaca la existencia de la Tamarugal, cepaje autóctono de la Región de Tarapacá, registrado el año 2016 ante el Servicio Agrícola y Ganadero de la República de Chile, y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) como la primera cepa originaria de Chile y de América.³

Sin embargo, existe una cantidad importante de cepajes que requieren protección por parte del Estado, junto a una dedicación por parte de la academia. Cepajes fundacionales, tales como la País y Moscatel de Alejandría, como así también las cepas criollas Blanca Ovoide, Torontel, San Francisco y Rosada Pastilla, entre otras, que revisten un valor extraordinario para la vitivinicultura chilena. Por otra parte, encontramos variedades europeas, asiáticas y africanas, singulares y poco conocidas, tales como Aramon, Ahmeur Bou Ahmeur, Bonarda, Corinto, Folle Blanche Fausse, Gros Colman, Grosse Merille, Portugais Bleu, Primitivo, Lacrima Christi, entre otras (SAG, 2019), que han hallado un hogar en Chile, que les ha permitido crecer y prosperar, en condiciones óptimas para la obtención de calidad y singularidad para la elaboración de vinos especiales.

3 En <https://www.sag.gob.cl/noticias/primera-cepa-autoctona-de-chile-es-inscrita-en-el-registro-de-variedades-protégidas-del-sag>

Del total de la superficie plantada en Chile en la actualidad, aproximadamente un 12% corresponde a estas variedades patrimoniales —entre criollas y euroasiáticas-africanas raras— con un total que se aproxima a las 16.000 hectáreas, principalmente de cepajes antiguos, de más de sesenta años, y en algunos casos de más de cien años de edad, perfectamente adaptados a las condiciones del secano interior de las regiones del Maule, Ñuble e Itata, más algunas otras variedades exóticas presentes en el norte del país.

El valor patrimonial de la viticultura chilena no está en la producción industrial, principalmente asociada a las variedades bordelesas y borgoñonas de alta valoración comercial, tales como el Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay, variedades que se cultivan de forma masiva en todo el mundo, básicamente mediante el uso de clones genéticos mejorados continuamente en viveros internacionales, cuyas características son iguales entre sí, independientemente del lugar donde estén cultivadas.

En cambio, estas variedades antiguas del secano, criollas principalmente, responden efectivamente al concepto del *terroir*, allí donde convergen las distintas dimensiones de la viticultura (el suelo, el clima y la biología de la planta) en perfecta armonía, mediante un sistema dinámico que permite, a través del tiempo, la adaptabilidad genética de la variedad al medio geográfico. Esa adaptación al tiempo y el espacio vitícola, que denominamos *terroir*, no solo es el principal responsable de la calidad del vino sino además de su sentido de lugar, su particularidad y características irrepetibles entre una denominación de origen y otra.

Los documentos elaborados por los expertos de la OIV en 1999 representan un antecedente significativo para avanzar en un camino de protección, valoración y promoción de la vitivinicultura chilena. Los citados informes pueden estimular a que los investigadores y académicos, junto a los profesionales del sector vitivinícola, se rebelen contra la inercia industrial que no permite ver con claridad dónde está el verdadero valor de nuestra vitivinicultura, para entender, por ejemplo, la importancia de preservar la viticultura de secano, junto a las variedades hispanocriollas que subsisten allí. Lugares donde la historia y la geografía, la biología y la enología, se han conjugado de una forma notable, dando vida a viñedos patrimoniales que, a su vez, posibilitan el origen de vinos patrimoniales, los que tienen la característica de ser productos culturales en el amplio sentido del término, tales como el Pajarete, el Asoleado, el Pipeño y el Chacolí, entre otros.

Siguiendo los criterios y recomendaciones de los autores citados, los atributos de valor del vino chileno yacen inmersos en lo profundo del paisaje cultural vitivinícola, los que pueden sintetizarse en cuatro grandes ámbitos:

- a) HISTORIA. La historia y patrimonio vitivinícola centenario, síntesis entre la viticultura europea y americana.
- b) GEOGRAFÍA. La diversidad geográfica del territorio chileno, que ha desafiado a las vides a encontrar la manera de adaptarse genéticamente a los más diversos climas y suelos.
- c) BIOLOGÍA. La existencia de una viticultura orgánica y una riqueza y diversidad genética pre-filoxérica de los viñedos.
- d) ENOLOGÍA. La reconocida calidad del vino chileno, documentada desde tiempos coloniales, como resultado de una larga tradición enológica, que en diversas épocas ha procurado esfuerzos por obtener los mejores frutos de la tierra y, cuidadosamente, transformarlos en un producto de la cultura y de la gente de Chile.

Conclusiones

Tras el análisis de las principales conclusiones del informe de Boubals y Fregoni, emitido hace ya dos décadas atrás, es posible observar que, en la opinión técnica de ambos expertos, la viticultura chilena reúne las condiciones internacionalmente aceptadas para un eventual reconocimiento UNESCO. En tal sentido, el presente informe expone la tesis de que es preciso retomar dicho análisis y avanzar decisivamente en tal dirección.

Creemos que es momento de actuar. Es tiempo que los investigadores y académicos, junto a los profesionales del sector vitivinícola, se organicen contra la inercia industrial que no permite ver con claridad dónde está el verdadero valor de nuestra vitivinicultura: en los viñedos ancestrales hispanocriollos, donde la historia y la geografía, la biología y la enología se han conjugado perfectamente, dando origen a los vinos patrimoniales de Chile. Mas falta de pragmatismo y el exceso de burocracia, por una parte, y la ausencia de una conciencia y valoración del patrimonio vitivinícola por buena parte del sector vitivinícola, han obstruido este camino para el vino chileno, en su dimensión cultural e histórica.

Veinte años después de la visita de Denis Boubals y Mario Fregoni es preciso actuar, a fin de generar las políticas públicas y los estímulos industriales apropiados para impulsar una organización entre los diversos agentes de la sociedad civil, la academia, la industria y el Estado, demostrando un verdadero compromiso institucional para llevar esta tarea a cabo con éxito. En nuestra opinión, los verdaderos atributos de valor del vino chileno yacen inmersos en lo profundo del paisaje cultural vitivinícola, en los ámbitos anteriormente descritos: historia, geografía, geología y enología.

Retomando las palabras del profesor Fregoni, pronunciadas hace dos décadas atrás: “La viticultura de Chile podría ser reconocida como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por parte de la UNESCO y estímulo a la autoridad chilena a proceder en tal sentido, presentando la candidatura”. No permitamos que las décadas sigan transcurriendo, sin actuar como corresponde. Ahora que no somos pocos los que reconocemos este valor universal de la vitivinicultura chilena, hagamos lo posible por preservarla para las futuras generaciones.

Bibliografía

- Boubals, D. y Fregoni, M. (1999). *Informe de visita a los viñedos chilenos I y II*. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile. Documento de trabajo interno, inédito.
- SAG (2019). *Catastro vitícola*. En <http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/catastro-viticola-nacional/1490/publicaciones> (consultado 26/01/2121).

Anexo

SÍNTESIS. Visita técnica de académicos Denis Boubals (Francia), Mario Fregoni (Italia) y Alejandro Hernández (Chile)

Durante el mes de febrero del año 1999, entre los días 1° y 18°, a instancia de la PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE, WINES OF CHILE Y CORFO, fue llevada a cabo una visita técnica en profundidad, por tres de los más reconocidos académicos de la vitivinicultura a nivel mundial:

- Profesor Denis Boubals, Universidad de Montpellier.
- Profesor Mario Fregoni, Universidad de Piacenza.
- Profesor Alejandro Hernández, Universidad Católica de Chile (anfitrión).

La visita consistió en un recorrido por las cuarenta principales viñas del país, ubicadas entre los valles de Copiapó y Traiguén, con más de 20 mil hectáreas y 3 mil km. de camino recorridos. Al cabo de dicho recorrido, ambos académicos extranjeros invitados, elaboraron un informe técnico, de gran valor agronómico y enológico para el desarrollo de viticultura chilena, el que fue expuesto durante una jornada de conferencias en la PUC al cabo de su visita y archivado como material interno.

Informe de visita a los viñedos chilenos I y II. Documento de trabajo interno, Facultad de Agronomía, PUC, 1999. Inédito.

Profesor Mario Fregoni, Universidad de Piacenza

Profesor Denis Buboiss, Universidad de Montpellier

En síntesis, en el informe se señala:

1. “Chile posee, desde el punto de vista geológico y agronómico, condiciones edafo-climáticas extraordinariamente idóneas para la vitivinicultura, especialmente para la producción de vinos de calidad superior”.
2. “La riqueza de su material genético, mayoritariamente pre-filoxérico, es única en el mundo, y debiese ser relevada y puesta en valor con mayor fuerza por la Industria Vitivinícola y los actores públicos del Estado en esta materia”.
3. “Excepcionales condiciones fitosanitarias, ampliamente reconocidas a nivel internacional, las que hacen de Chile el lugar de la viticultura más biológica del mundo”.
4. “Por su riqueza infraestructural y desarrollo productivo, Chile es uno de los más importantes productores de vinos a nivel internacional, y lo seguirá siendo, conforme vaya consolidando su proceso de consolidación y desarrollo productivo”.

5. “Con el objetivo de promover el conocimiento enológico, se insta a la construcción de un Instituto de la Vid y del vino, con enfoque en la investigación”.
6. “El Paisaje Vitivinícola de Chile posee condiciones irrefutables para ser reconocido a nivel mundial como PATRIMONIO DE LA UNESCO. Se remienda a las autoridades chilenas para presentar la candidatura”.

Síntesis elaborada por el Sr. Alejandro Hernández, a partir del *Informe de visita a los viñedos chilenos I y II*. Documento de trabajo interno, Facultad de Agronomía, PUC, 1999. Inédito.

* * *

RECIBIDO: 26/09/2020
VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 30/09/2020
APROBADO: 30/09/2020
PUBLICADO: 26/01/2021