

Impulsando el desarrollo de la **vitivinicultura patrimonial** de Chile



Carlos Ruiz S.
Ingeniero Agrónomo, D.E.A.
Investigador
INIA Quilamapu



Marisol Reyes M.
Ingeniera Agrónoma, Dra.
Investigadora
INIA Cauquenes



Irina Díaz G.
Ingeniera Agrónoma, Mg. Enóloga.
Investigadora
INIA Cauquenes



La transferencia de conocimientos en vitivinicultura en el secano interior del centro sur de Chile se inicia a fines del siglo XIX, incidiendo positivamente en la producción de vino que, desde la conquista española, empezó a marcar la historia y la cultura de las actuales regiones del Maule, Ñuble y Biobío. Esta macrozona es la cuna de las llamadas cepas patrimoniales que han perdurado con los siglos y que, actualmente, merced a la capacitación y nuevas tecnologías, recobran importancia e identidad.

Fue a fines de la segunda mitad del siglo XIX, en 1873, cuando el gobierno del presidente Federico Errázuriz Zañartu contrató al experto francés René Le Feuvre, para dirigir y enseñar en el Instituto Agrícola y, posteriormente, crear la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1895). Eligió a la ciudad de Cauquenes para establecerla, ya que esta comuna presentaba excelentes características territoriales y climáticas para la vitivinicultura, pudiendo responder al objetivo de formar técnicos especializados para mejorar la producción y calidad de los vinos nacionales. La Escuela funcionó como tal hasta 1905, para transformarse luego de una pausa en su funcionamiento, en la Estación Experimental Vitivinícola Manuel Rojas en 1925, la que continuaría su quehacer en torno a la viticultura, buscando alternativas para evitar la crisis de sobreproducción de vinos que afligía a los productores y al gobierno. Finalmente, en 1964 la Estación Experimental pasaría a ser parte del naciente Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), cuyo foco en la región del Maule seguiría puesto en la vitivinicultura, especialmente en el trabajo con los productores. Estos, al recibir atención directa tendiente



📍 **Figura 1.** Antigua casona que alberga a la Estación Experimental INIA Cauquenes.

a aumentar la calidad de los vinos, testimoniaron la mejora cualitativa y económica, a través de cartas de reconocimiento y agradecimiento enviadas a la Estación Experimental Cauquenes.

Entre la tradición y la modernidad

A partir de la década de 1850, cuando se empezaron a establecer

las variedades francesas, se definió un límite en la producción de vinos en Chile. Desde el Valle del Maule hacia el sur se producían los vinos patrimoniales denominados pipeños, generados con las cepas *País* e *Italia* (*Moscatel de Alejandría*), mientras que desde el Valle del Maule hacia el norte se introdujeron innovaciones en base al cultivo de cepas francesas finas. Esta división territorial se mantuvo inalterable por más de un

siglo, hasta que a partir de la década de 1980, las cepas patrimoniales en la zona del secano interior centro sur, comenzaron a ser notoria y lentamente reemplazadas por cepas francesas con tecnología de punta. Solo con el advenimiento del siglo XXI, las variedades patrimoniales empezaron a ser revalorizadas para crear vinos naturales, con identidad territorial y denominación de origen.

De acuerdo a cifras proporcionadas por el SAG en 2019, existen en Chile 12.837 viticultores, de los cuales 9.819, es decir un 76,5 %, se ubican en las regiones del Maule, Ñuble y Biobío. En conjunto poseen 19.836 hectáreas de vides blancas y 46.737 de vides tintas, totalizando 66.573 hectáreas que corresponden al 48,8 % de la superficie nacional.

En cuanto a las variedades existentes, esta macrozona posee 4.139 hectáreas de vides Moscatel de Alejandría, lo que representa el 94,7 % de la superficie nacional de esta variedad. Algo similar ocurre con la cepa País, disponiéndose de 10.155 hectáreas que corresponden al 98,4 % de estas vides en Chile. La cepa Cinsault, también considerada patrimonial, ocupa en el mismo territorio, 892 hectáreas equivalentes al 98,5 % del país.

En total, esta macrozona posee 15.186 hectáreas de cepas patrimoniales, las que representan el 22,8 % de la superficie de vides de la zona centro sur de Chile. Sobre la base de estos antecedentes, la viticultura de esta parte del territorio nacional se desarrolla entre la tradición de vides conducidas libremente o "en cabeza" y la modernidad, con vides de origen francés manejadas bajo condiciones de riego.

Si bien desde los años ochenta se dio preferencia a la extensión y transferencia tecnológica para el establecimiento y manejo de variedades francesas productoras de vinos finos, se continuó apoyando a los productores para el manejo de sus cepas patrimoniales en esta parte del país. Así se realizó investigación y se trabajó en la transferencia tecnológica



➤ **Figura 2.** Jornada de trabajo del GTT Vitivinícola de Yumbel.

orientada hacia esas variedades, destacando aspectos como la poda, control de malezas, fertilización, criterios de cosecha, entre otros.

En 1982, con la puesta en marcha de la metodología de los Grupos de Transferencia Tecnológica (GTT) en Chile, se crearon dos grupos GTT vitivinícolas en Cauquenes, mientras el resto de los agricultores era atendido mediante charlas en terreno, a través de un programa anual de trabajo. En 1998, al alero del Centro Regional INIA Quilamapu (Chillán), se crea el GTT Valle del Itata, integrado por pequeños y medianos viticultores de las comunas de Ránquil y Portezuelo; siguiéndole a poco andar los GTT de Coelemu, Quillón, Yumbel y de Nacimiento. El trabajo mancomunado entre profesionales INIA, técnicos y agricultores, permitió constatar que los vinos de las cepas patrimoniales País, Moscatel de Alejandría y Cinsault pueden ser producidos con calidad exportable, bajo un protocolo especial de vinificación, guarda y elaboración.

Variedades patrimoniales e investigación vitivinícola

El desarrollo de la investigación vitivinícola en el secano interior centro sur enfrenta un gran desafío para promover la producción de uvas sanas e innovar en la obtención de productos de calidad exportable.

A esta condicionante se sumaba la limitada capacidad económica de la mayoría de los pequeños viticultores de la zona, aspecto que ralentizaría el proceso de innovación. A pesar de ello, en 2003 se empieza a trabajar en la producción de vinos orgánicos en base a cepas patrimoniales con énfasis en la cepa País, lo que contempló protocolos de manejo orgánico, elaboración de vinos, certificación y exportación de estos al mercado suizo en 2006.

A esos primeros impulsos en investigación, y como una alternativa de revalorizar las vides patrimoniales, en 2009 INIA comienza a desarrollar trabajos en torno a la enología para diversificar la oferta productiva de los viñateros hacia nuevos mercados. Es así como en 2010 se inicia un trabajo para diversificar el uso de la cepa País, que concluye con protocolos de elaboración de productos de calidad como Chicha Premium, País Reserva, vinos dulces y destilados. Luego, el desarrollo productivo en torno a la cepa País sorprendió la industria vitivinícola nacional, al protagonizar la primera producción de vino desalcoholizado en Chile.

En paralelo, comenzó la investigación para obtener alternativas en el uso de las uvas blancas de la zona del secano, que dieron origen a una línea de vinos espumantes de gran aceptación.



📍 **Figura 3.** Primer vino desalcoholizado de Chile.

Seguidamente, el trabajo se centró en los vinos granel, que fueron usados como ingrediente para potenciar las características nutracéuticas del vino, lo que resultó en una experiencia piloto en producción de vino en polvo o deshidratado.

Prestación de servicios en INIA Cauquenes

En los últimos años, procurando dar respuesta a las necesidades manifestadas por los propios vitivinicultores, se concretó la modernización del laboratorio de enología de INIA Cauquenes (con financiamiento del Gobierno Regional del Maule), que tras el terremoto de 2010 había sido cerrado. La



📍 **Figura 4.** Laboratorio Enológico de INIA Cauquenes.

reparación de las instalaciones y la incorporación de nuevos equipos de análisis permitieron que, en menos de 4 años de funcionamiento, se realizaran 5.000 análisis de vinos de productores del secano. A ello se sumó un Centro de Envasado para el procesamiento final del vino, instancia de gran utilidad para productores, al disponer de un servicio acorde a sus necesidades productivas y financieras. Tanto el servicio de analítica como de envasado han sido apoyados con asesoría y transferencia tecnológica en el viñedo y bodega, de manera que la calidad generada en el campo sea traspasada y mantenida en la vinificación y, finalmente, reflejada en la botella.

Consideraciones finales

Desde su creación en 1964, INIA ha realizado en el secano interior de la macrozona centro sur, diversas acciones que han contribuido al desarrollo de la vitivinicultura del Chile central. Con ellas se han ido adaptando los trabajos de investigación e innovación, para responder a las demandas de los productores y de la industria del vino local. Este concienzudo trabajo ha impactado positivamente en el nivel productivo y social, al resolver incertidumbres o problemas vitivinícolas de larga data, y al generar valor para la producción de vides patrimoniales, preservando la tradición de cultivar viñedos en ambientes de secano. **TA**