



Se trata de un parrón antiguo de una sola planta que produce 170 kilos de uva.

Es blanca, de baya grande y da vinos con notas a piña, damasco y cítricos.

JOAQUÍN RIVEROS

Con la uva caliboro, la nueva cepa criolla descubierta recientemente por investigadores chilenos, pasó algo parecido a lo que ocurrió hace tres décadas con el carmenere. No se sabía que existía, y tuvo que ser redescubierta por un especialista francés.

En el caso de la caliboro, sus orígenes están en las cepas que trajeron los españoles, país y moscatel de Alejandría, a partir de las cuales surgieron las cepas nuevas. "Por diferentes razones, adaptarse a ambientes más difíciles, necesidad diferenciarse, etcétera, surgieron hijas de estas vides patrimoniales o criollas. En Chile se creía que existían dos o tres, pero al investigar vimos que eran muchas más. Lo que pasa es que estaban invisibilizadas, perdidas entre medio de otros viñedos", cuenta Nilo Mejía, investigador en biotecnología y genética del INIA La Platina, quien, junto a Irina Díaz, investigadora enóloga del INIA Raihuén, lideran el proyecto, que fue financiado por el Gobierno Regional del Maule.

El nombre, caliboro, se debe al lugar donde fue hallada, la Reserva Caliboro, al sur de San Javier, en la Región del Maule. "En ese y otros lugares se conservaron estas parras centenarias por las condiciones de suelo y clima. Como son zonas de secano, sin riego, las uvas europeas no se pudieron asentar y estas sobrevivieron", agrega Mejía.

El trabajo en que se enfocó el investigador dentro del proyecto fue la identificación genética de la variedad. "Cada cepa o variedad tiene una estructura genética común y nosotros mediante análisis de PCR la identificamos", agrega el investigador.

Irina Díaz describe como es la nueva variedad. "Es una uva blanca, con racimo y bayas grandes. La piel es bastante gruesa, pero esto depende de la zona donde la variedad está. En el caso de es-



Se llama caliboro y la detectaron cerca de San Javier, en la Región del Maule

En parral de 120 años descubrieron nueva cepa de uva chilena



CEPIDA

"Creíamos que era Torontel", comentó Javier Rosseau.

ta cepa es un parrón antiguo de una sola planta que produce 170 kilos de uva con la que hemos podido elaborar un vino blanco seco con rasgos sensoriales interesantes, con abundantes notas a fruta blanca, piña, damasco y cítricos. Es un vino muy interesante, pero hay que hacer más evaluaciones en condiciones productivas, porque ahora está en un parrón", explica.

Javier Rosseau, productor y dueño de la viña La Reserva de Caliboro, cuenta que no sabía que tenía esta cepa entre sus parras. "Nosotros creíamos que era torontel y la vinificábamos para el vino dulce que hacemos. La gente del INIA nos ofreció participar en el proyecto de rescate y descubrieron que, en uno de nuestros parrones, de los más antiguos, teníamos una cepa nueva a la que le pusieron de nombre caliboro", cuenta.

Mejía explica que además de la identificación genética de la uva, el proyecto también busca inculcar a los productores la importancia patrimonial que implica tener esta variedad en sus predios. "Una vez que hacemos la caracterización genética, debemos promover la conservación de este material. Y esta conservación es in situ y ex situ. La primera apunta a que el propietario se dé cuenta de la importancia patrimonial de la variedad que tiene, para lo cual le mostramos su pedigrí y la diferencia que tienen las uvas patrimoniales, las

criollas, de las europeas", explica.

"La conservación ex situ significa promover que el material sea trasladado a, por ejemplo, los bancos de recursos genéticos para que el material no se pierda", agrega.

En último término, la cepa caliboro se podría transformar en una nueva opción para los pequeños productores.

"Buscamos apoyar a la pequeña y mediana vitivinicultura de zonas como el secano del Maule y del Valle del Itata, son sectores vitivinícolas rezagados, que han sido olvidados por la gran industria. Zonas que se han empobrecido, que están en riesgo por los incendios, etcétera", indica.

"Les pagan muy mal precio por la uva, por lo que han comenzado a arrancar sus parras en busca de otras opciones. Los jóvenes, por esas escasas perspectivas, han migrado y muchas veces hoy están a cargo de estos predios. Nosotros con estas nuevas opciones queremos reencantarlos para que no emigren y desarrollen una agricultura viable", dice Mejía.

Coincide Díaz: "Caliboro puede ser una opción productiva. De hecho, el dueño la está multiplicando porque es bastante rústica, está en un parrón que no tiene manejo y pese a ello ha podido permanecer por muchos años. Si bien la familia cree que la planta tiene 200 años, de acuerdo a nuestros análisis detectamos que tiene más de 120 años.

Una lista de cepas nuevas

La cepa caliboro a futuro podría integrar el catastro de cepas chilenas, lista definida en el Decreto 464, el cual en julio incorporó 51 nuevas variedades, además de crear las Denominaciones de Origen Rapanui y Chiloé. Entre las nuevas que se suman, en blancas, la chasselas, la garnacha blanca y la greco di tufo. Entre las tintas, montepulciano, aglianico y cesanese. "La modificación del decreto 464 que incluye 51 nuevas variedades es muy importante, porque se suman a nuestro portafolio y eso hace más robusto y potente nuestro sector productivo a nivel nacional", dijo el director nacional del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), José Guajardo.