



El vino favorito de Bernardo O'Higgins está a punto de desaparecer

► El Asoleado fue uno de los primeros vinos en obtener la Denominación de Origen (D.O.) en Chile.

Recorriendo la Ruta de los Conquistadores y los entreverados caminos del cerro Name, solo un puñado de productores locales mantienen viva la producción de Asoleado, el cual se teme que desaparezca una vez que ellos no estén.

Francisco Corvalán

"Acaban de llegarme unas pocas cargas del legítimo mosto Asoleado de Cauquenes, verdadero néctar por su sabor, pureza, color y salubridad que experimenta el que lo usa. Es licor que podría presentar con orgullo de regalo a Garibaldi". Estas palabras del "padre de la Patria" quedaron inmortalizadas en el diario El Ferrocarril del 15 de septiembre de 1860.

En 1938, junto al Pajarete, el Asoleado fue uno de los primeros vinos en obtener la Denominación de Origen (D.O.) en Chile, cuyo territorio de producción abarca la zona de secano interior, desde el río Mataquito hacia el Biobío. Vino dulce, del tipo generoso, el Asoleado toma su nombre debido a que, para su elaboración, las uvas son parcialmente deshidratadas al sol.

Su producción actual ha sido relegada a pequeños viñateros de la zona del secano, cuya edad, según estudios realizados por inves-

tigadores del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), promedia sobre los 60 años.

El vino Asoleado se elabora a partir de uvas parcialmente deshidratadas al sol. Una vez maduros, los racimos son cortados y extendidos sobre carpas en el piso o expuestos sobre las mismas parras durante dos a tres semanas al sol. Como resultado, el racimo se deshidrata y se produce una mayor concentración relativa de azúcar en la uva. Cada cuatro o cinco días de asoleo se incrementa un grado de azúcar y se disminuye un 10% el volumen de uva.

En su época dorada, el Asoleado causaba furor entre las elites chilenas, quienes desde Santiago esperaban semanas su llegada desde Cauquenes. Es así como, para la proclamación de Bernardo O'Higgins como Director Supremo, el Asoleado figuraba entre los selectos manjares de la mesa.

Hoy en día, el panorama es otro. Marisol Reyes, investigadora del INIA especializada

en viticultura y enología, explica que, luego de la Guerra del Pacífico, este tipo de vino fue reemplazado con brebajes que llegaban desde el extranjero y sufrió el descrédito de otras cepas que sólo hacían uso de su nombre para la venta, pero que no conservaban sus características ni calidad.

Así, su falta de demanda en los grandes centros de consumo lo dejó relegado a su zona de origen, en el Secano Interior de las comunas de Cauquenes, San Javier y Empedrado, donde hoy, al igual que sus elaboradores, lucha por no desaparecer.

"El Asoleado se presentó como una muy buena manera de aprovechar la uva País que abunda en la zona" explica Marisol Reyes. Además agrega que "en el siglo XIX, la Región del Maule, y Cauquenes sobre todo, era una zona más bien pobre; parte importante de su economía se basaba en el sector agropecuario y en la vid. Particularmente la



► En su época dorada, el Asoleado causaba furor entre las elites chilenas, quienes desde Santiago esperaban semanas su llegada desde Cauquenes.

variedad País, formada en "cabeza" y manejada sin riego, era la mayoritaria y era reconocida como de muy buena aptitud para la elaboración de vinos dulces, del tipo ajerezado, como los que se elaboraba en Europa".

Este vino fue entonces la oportunidad para los productores de la época, "quienes podían venderlo a un mejor precio en Santiago y Valparaíso, donde las elites del país se peleaban por su compra y su llegada era anunciada como un gran acontecimiento. Si bien en Concepción y otros lugares también se elaboraba, el de Cauquenes era de los más apetecidos", agrega la investigadora.

Con el fin de la Guerra del Pacífico y la anexión de territorios ricos en recursos salitrosos, se generó un aumento a las arcas fiscales que permitió la importación de productos europeos como champagne, jerez y oporto.

Esta disponibilidad de productos importa-

dos, sumada a la admiración por la cultura europea, llevó a las élites chilenas a abandonar el Asoleado en favor de estos nuevos brebajes. Las casas comerciales, en consecuencia, cambiaron su enfoque hacia estos productos, contribuyendo al declive del Asoleado al relegarlo en sus anuncios y finalmente dejar de promocionarlo.

Además, a pesar de su prestigio y potencial para estar entre los primeros vinos chilenos con Denominación de Origen, el Asoleado no recibió el respaldo jurídico necesario a tiempo.

Mientras tanto, productores de otras regiones comenzaron a comercializar vinos bajo el mismo nombre, saturando el mercado con productos de calidad inferior que confundían a los consumidores y diluían la reputación del Asoleado auténtico de Cauquenes y Concepción. Esta competencia desleal y la ausencia de reglamentos y leyes protectoras erosionaron significativamente el prestigio y la calidad percibida del Asolea-

do, contribuyendo a su eventual declive en el mercado chileno.

Actualmente, los productores de Asoleado son pocos y enfrentan grandes dificultades. La mayoría de ellos posee pequeñas superficies de viñedos y producen volúmenes limitados de vino. A pesar de esto, continúan utilizando métodos tradicionales, con un conocimiento transmitido de generación en generación.

Reyes se dio la tarea de realizar un pequeño estudio para evidenciar el estado actual del Asoleado. Recorriendo la Ruta de los Conquistadores y los entreverados caminos del cerro Name, encontró a 19 productores de este vino, con lo que evidenció que más de la mitad de ellos tiene sobre 60 años y el 67% no tiene o no sabe si algún familiar continuará con esta tradición cuando él ya no esté.

Además, observó que la mayoría de los productores son de la agricultura familiar campesina, con predios que varían entre

las 0,6 y 6 hectáreas, con pocos recursos técnicos y económicos, y un amplio abanico de estilos, calidades y formatos de venta.

Con mayores o menores expectativas, los productores de Asoleado siguen viendo en este producto una alternativa de valorización de las viñas de uva País de secano, algunos mencionan que su venta es más rápida y mejor pagada que la del vino seco.

A pesar de esto, la lejanía a centros de comercialización y la falta de herramientas técnicas y económicas de los productores, para resaltar las características de este noble y patrimonial producto, no permiten su correcta valorización ni reposicionamiento en las mesas nacionales.

Desde INIA, en conjunto con algunos elaboradores, se están buscando alternativas para contribuir a devolver el Asoleado al lugar de privilegio que tuvo en el siglo XIX y con ello fortalecer la actividad vitivinícola del secano y sus tradicionales viñedos en cabeza. ●