



El vino que une a Chile y Kazajistán

Por Graciela Ibáñez

“**S**oy una persona que ama el vino”. Así se define Anastasiya Naumetskaya, periodista y *sommelier* que estuvo en Chile en septiembre. Proveniente de la ciudad de Almaty, en Kazajistán, visitó la viña Concha y Toro en Pirque y degustó los vinos chilenos. Uno de sus favoritos fue el *pinot noir*, que en Kazajistán sólo produce la viña Arba Wine.

Durante la época soviética, variedades de uva fueron plantadas en forma experimental en miles de hectáreas en diferentes regiones de Kazajistán. En el valle de Assa, en la región de Almaty, comenzó la producción de *pinot noir*, *riesling*, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*, además de *saperavi* y *rkatsiteli*, cepajes provenientes de Georgia.

En 1985, el entonces máximo dirigente de la Unión Soviética, Mijaíl Gorbachov, impulsó una campaña antialcohol que hizo que muchas viñas fueran destruidas. En los 90, los terrenos de las viñas en Kazajistán que quedaban fueron divididos y entregados a agricultores que tenían poca experiencia en la producción de vino o que carecían del dinero para dedicarse al negocio vitivinícola. En 2012 Arba Wine comenzó un proceso para rescatar del abandono a las viñas del valle de Assa y darles nueva vida. Producto de este trabajo, el *pinot noir* se convirtió en uno de sus símbolos.

Ubicado en Asia central y con una superficie de 2.725 kilómetros cuadrados, Kazajistán es el noveno país más grande del mundo. Sin litoral marítimo, la mayor parte de su geografía es

tepa, con una altitud promedio de 387 metros sobre el mar. El valle de Assa está a 1.000 metros de altitud, en el paralelo 43 de latitud norte, a los pies de las montañas Tian Shan, que Kazajistán comparte con China y Kirguistán.

En este clima de “noches frías”, como dice Naumetskaya, se produce *pinot noir*. En Chile, el éxito del *pinot noir* comenzó cuando las viñas empezaron a plantar uva en la costa, dice Viviana Navarrete, enóloga de la Viña Leyda. “A fines de los 90, muchas viñas empezaron a explorar las costas de Chile. El clima frío costero es bueno para el *pinot noir*”, dice. En la zona de Leyda, a 4 km del mar, cerca del puerto de San Antonio, se instaló esta viña que, a principios del siglo XXI, empezó a vender vino bajo la denominación de origen Valle de Leyda. La corriente fría de Humboldt beneficia sus vinos. “Es una bendición para la producción de *pinot noir* o *sauvignon blanc*”, dice Navarrete.

La cuna del *pinot noir* está en Francia, en la región de Borgoña. Su producción se ha expandido por el mundo, dándose en regiones frías, como la costa chilena. En Chile, la superficie plantada de la cepa *pinot noir* para exportación se ha triplicado desde 2006 a 2023, de acuerdo al Boletín del Vino, publicado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura. “Recién hace 10 años que Chile está teniendo *pinot noir* excepcionales”, dice Navarrete. Naumetskaya sintió notas de frutos rojos al probar el *pinot noir* chileno. Para ella, la calidad de este vino es algo que tienen en común Chile y Kazajistán.