

RELACIÓN INSEPARABLE

Vino y suelo: en busca de un sabor con marca registrada

ROBERTO RIVAS S. / La Serena

Esa misteriosa triangulación entre la capacidad –grande o poca– de un suelo de producir frutas de gran calibre, el sabor de los vinos y piscos que se pueden destilar en una zona y la identidad que esos licores le puedan ofrecer a ese espacio geográfico, puede pasar casi imperceptible a los ojos de la mayoría, pero aquellos que han decidido estudiar los factores en esas diversas áreas, consiguen enlazar los datos y sacar el mejor provecho a la producción local.

Uno de esos especialistas en entrelazar ese tipo de datos es Sebastián Fuentes Germany, geólogo de la Universidad de Concepción y enólogo, quien, de visita en la región, explicó algunas de las particularidades de los suelos de la Región de Coquimbo y por qué son tan potencialmente efectivos para la producción vitivinícola.

“Hay que partir por entender que para hacer vino es bastante raro, porque usamos la uva pero no necesitamos que la uva sea muy grande, que no tenga mucha pulpa, a diferencia de la que queremos como uva de mesa. Entonces la primera condición es contar con suelos que sean restrictivos agrónomicamente, es decir que no sean muy fértiles. Que haga una fruta pequeña apretada, que no de muchos kilos por hectáreas, que tenga un buen calibre, pero donde la relación pulpa-piel sea alta, con mucha piel y poca pulpa”, explicó Fuentes.

Destacó que históricamente en Chile se produjo bastante uva en el Valle Central, donde se buscaba tener mayores kilos, pero la industria giró hacia un mercado que le diera más valor al origen, en el que se pudiera decir de dónde viene el vino y el licor y mostrar la particularidad de la región.

“Se busca reflejar la particularidad del suelo con producciones más acotadas lo que se conoce como ‘vino boutique’ o ‘vinos de parcela’, en los que tú sacas una botella de un cierto sector específico que lo representa mucho. Eso se traduce en que los suelos de esta zona no son especialmente ricos para la agricultura, a excepción de los valles transversales”, señaló.

En ese sentido recaló que para la



Zonas semiáridas y rocosas suelen ser ideales para plantas vides y producir vinos de buena calidad, como es el caso del valle de Elqui.

producción del vino se prefieren suelos relativamente áridos, que puedan estresar bastante a la planta, lo que hace que la piel tenga otro tipo de contenido, “a diferencia de lo que pueden registrar por ejemplo en Concepción, de donde yo vengo, donde llueve mucho, y donde el sabor del vino viene dado por la piel principalmente, aunque también entran otros factores como la radiación o la nubosidad”, aclaró.

Destacó así que cada zona puede tener sus particularidades con respecto a humedad, temperatura, aporte de corrientes frías de la cordillera, y muchos otros factores que pueden influir en la “vida” del suelo, como microorganismos, hongos y microfauna, que a la larga se van a traducir en el sabor del vino y en su perfil aromático.

“A veces la cantidad de kilos por hectárea no es lo más importante para un agricultor, ya que muchos prefieren que ofrezca menos peso, pero con mejores características para la producción de vino y de pisco. Así

La personalidad del vino, sus sabores y aromas regionales son fuente de producción y turismo, que deben revisarse en muchos sentidos. Un reconocido geólogo y enólogo analizó el presente y futuro de la industria vitivinícola local.

que lo bueno y lo malo es algo relativo, tiene mucho que ver con el lugar. Las laderas y zonas rocosas en teoría no son agrónomicamente muy buenas, pero la vid lo logra. En la zona alta de Elqui se encuentran mantos o depósitos de material calcáreo, que es carbonato de calcio, que generan sabores bastantes particulares, y que son muy apetecidos en el mundo. Hay que entender que los fenómenos en Chile como son geológicos, son regionales, en el que toda la región tiene una historia similar. Así que a veces hay valles que aunque tengas cien kilómetros de distancia son similares en geología, aunque eso no es garantía de que agrónomicamente se vayan a comportar igual. Así que debemos analizar todos los factores que lo componen”.

TENDENCIAS

Fuentes indicó que hoy día la dinámica es pensar en un producto y buscar un

lugar que lo pueda producir.

“Como el consumo del vino ha caído mucho en los últimos años, sobre todo después de la pandemia, hoy se plantan vides en los lugares donde se pueda producir vino de singulares características y con una calidad que pueda justificar el hecho de que pueda ser plantado allí”, explica.

Agregó que el otro fenómeno que está creciendo mucho, y que se está viendo en esta región, es que hay un turismo asociado a la producción del licor.

“Quienes visitan una comuna lo hacen porque saben que hay algún atractivo turístico. Entonces la gente quiere comprar un vino de la zona que le recuerde esa experiencia vivida en ese lugar. En Europa se está viendo eso en Grecia, Croacia o Italia. Y la Región de Coquimbo tiene un potencial tremendo a nivel de paisaje y experiencia, y que puede hacer que el turismo se enfoque también en el sabor de los vinos de la zona”, afirmó.

Destacó que además hay un fuerte componente regional que está volviendo visible a cada zona.

“Así que la gente está dispuesta a comprar una botella que le recuerde una zona. Por ejemplo con un motivo diaguíta o por una personalidad muy definida del sector y que le pueda recordar su visita al lugar. Eso implica que zonas turísticas que tengan capacidad de plantación, que pueden producir una uva que es bastante particular y tienen un potencial comprador que está haciendo turismo en la zona. Hoy se cree que el futuro del enoturismo y el consumo de vino está más bien asociado a la experiencia, por ejemplo a la visita a bodegas, a viñedos, o a lugares turísticos, y en ese sentido juegan un papel muy importante los emprendimientos y las empresas familiares que entregan un valor agregado a la visita de la zona”, indicó.

Respecto a la evolución de estas tendencias, precisó que se pueden separar en dos partes: la parte técnica que es el estudio del suelo para que la unidad agronómica sea lo más homogénea posible, y la parte de personalidad, en cuanto a sabores y aromas del vino.

“Ahora lo más interesante es descubrir nuevos perfiles de sabores de Chile, que antes no se hubiesen plantado, porque una de las tendencias es tomar menos, pero con mayor valor. Las familias pueden tomar mucho menos botellas que antes, pero quizás gastan mucho más, porque el licor puede ser un poco más selecto”, subrayó.