

VI Jornada de Vitivinicultura y I de Patrimonio promueven espacio de discusión histórica en torno al vino y el pisco

El académico Pablo Lacoste, a través de su ponencia denominada “El pisco como Denominación de Origen binacional: una mirada comparada con casos europeos”, presentó una interesante visión que fortalece el vínculo entre Chile y la producción del pisco.



Favorecer el intercambio y difusión de investigaciones asociadas a la vitivinicultura a través de ponencias e investigaciones de corte histórico y técnico productivo, fue el principal objetivo de la VI Jornada de Vitivinicultura y I de Patrimonio de la Escuela de Pedagogía en Historia y Geografía, coordinada por el Dr. Félix Briones.

La actividad contó con la participación de académicos, investigadores y estudiantes reunidos bajo el propósito de aportar a la renovación y aporte de nuevos conocimientos referidos a una de las áreas de mayor importancia patrimonial del país. Por esa razón este 2013 se conjugó los conceptos de vitivinicultura y patrimonio, según comentó el Dr. Félix Briones.

En el primer bloque, fue precisamente el académico de la UBB quién abrió la serie de presentaciones con la conferencia sobre “Influencia francesa y la nueva vitivinicultura chilena en la segunda mitad del siglo XIX”. En tanto, la académica Amalia Castro, de la Universidad Católica Silva Henríquez se refirió a “Vinos y alcoholes en el relato campesino”. Asimismo, Josefa Balanda Bugueño, Sommelier de Capel, se refirió a “Las uvas criollas como patrimonio vitivinícola y cultural de Chile”.

Una perspectiva interesante y reveladora para muchos fue la que presentó el académico Pablo Lacoste, de la Universidad de Santiago de Chile a través de su ponencia denominada “El pisco como Denominación de Origen binacional: una mirada comparada con casos europeos”. En términos generales, el académico propone que el pisco posee una denominación de origen binacional, pues fue producido desde su origen tanto en las zonas geográficas que hoy comprenden los territorios de Perú y Chile.

“El Pisco en realidad, no es peruano ni chileno, pues nació muchos siglos antes que naciera Chile o que naciera Perú. El pisco fue creado por los viticultores ubicados al norte y al sur del Desierto de

Atacama en el marco del Imperio Español, y la producción era destinada al mismo mercado, que era la minería de Potosí que en ese entonces era el lugar más rico de América. Los del sur del Perú tenían mayor magnitud porque la población era mayor, y sacaban el aguardiente por el puerto de Pisco y por mar iba al puerto de Arica y de ahí a través de mulas a Potosí. En el norte de Chile en tanto, entre Copiapó y La Serena, lo que era el corregimiento de Coquimbo, se elaboraba el aguardiente, salía a través del puerto de Coquimbo e iba por mar hasta el puerto de Arica, donde nuevamente se enviaba a Potosí; o bien, desde Copiapó en mula cruzaban la cordillera de Los Andes por el paso San Francisco, llegaban a Catamarca y seguían por Tucumán, Salta, Jujuy y llegaban a Potosí”, explicó.



El investigador precisó que si bien el Perú dio el nombre al producto, Chile fabricó los alambiques que permitían realizar el proceso de destilado. “El Corregimiento de Coquimbo era el principal centro de producción de cobre labrado, y surgieron artesanos especializados en cobre labrado para todo Chile. Los alambiques los crean los artesanos de Coquimbo, entonces, estos artesanos pusieron en marcha una gran cultura de producción de alambiques. La historiografía peruana, hasta el momento, el alambique más antiguo que ha registrado data de 1823, en cambio en el reino de Chile ya tenemos alambiques en 1586 el más antiguo, ya se registran 13 alambiques en el siglo XVII y decenas en el siglo XVIII”, aseveró.

A su vez, el investigador Pablo Lacoste presentó como ejemplos de productos con denominación de origen binacional a los vinos de Rioja y Alicante en España.

“La denominación de origen Rioja, que tiene 65 mil hectáreas cultivadas, genera unos vinos de gran prestigio mundial, y la botella se vende a un promedio de 15 a 20 euros, mientras que los vinos chilenos, argentinos y australianos con suerte se venden a 5 dólares la botella en promedio. En cambio los vinos de Rioja generan muchas más oportunidades de rentabilidad y de que la gente pueda vivir de sus pequeñas producciones y claro, con esos márgenes lo logran, y lo hacen porque lograron ponerse de acuerdo. Similar ocurre con los vinos de Alicante que fueron formados por comunidades que hablaban distintos idiomas, pertenecían a distintas naciones. Son ejemplos de cómo pueblos diferentes pueden ponerse de acuerdo y articular un producto que adquiere un prestigio, una proyección y conquiste y seduzca mercados internacionales a partir de deponer las diferencias y darse cuenta que hay muchos puntos de coincidencia para la elaboración de un producto de buena calidad”, ejemplificó.



En la extensa jornada que reunió alrededor de 14 exposiciones también se presentó el caso de la “Producción de vinos espumantes a partir de uvas de cepajes tradicionales de pequeños productores del Valle del Itata”, trabajo que corresponde al ingeniero agrónomo, enólogo y presidente de la Asociación de Enólogos y profesionales del Vino del Valle del Itata, Edgardo Candia Silva, junto a ingeniero agrónomo de Prodesal de Ránquil Danilo Neira Torres, y el viñatero del sector Bularco de viña Piedras del Encanto de Ránquil, Joel Neira Fuentealba.