

UNIVERSIDAD DE CHILE
INSTITUTO DE LA COMUNICACIÓN Y LA IMAGEN
ESCUELA DE PERIODISMO

Brindar en Colchagua
Tradición, vino y medio ambiente

Alumno: Maximiliano Valdés M.
Profesor: Gustavo González

Índice

Introducción	3
Colchagua: Cultura chilena, vino y emprendedores	7
Características del valle	9
Mapuches, Incas y Vascos	12
Diferentes vinos del mismo país	15
Perspectivas de una tierra Premium	17
La primera Ruta del Vino en Chile	21
Entre sangre nueva y antiguos señores	23
Una Estrella Internacional	26
Las ideas nuevas son bienvenidas	29
Las apuestas de Cardoen	32
Y el vino atrae nuevas perspectivas	38
Mejores formas de hacer vino	41
Formas de producción más limpias	44
Principal ventaja comparativa: El aislamiento	46
Vinos Orgánicos	50
Producir y conservar	53
Guía para comprar un fundo en Colchagua	56
Marruecos, 11/09/01 y Croacia	59
De París a Colchagua	62
El renacimiento de Santa Ana	66
La conservación del entorno	75
Dos ejes para la provincia	79
Otra forma de entender la compasión	81
Fuentes de Consulta	85

Introducción

Al comenzar la primavera de 2005, promediando octubre, cuando el sol empezaba a calentar el ambiente y las viñas en el Valle de Colchagua recién florecían, Viña Montes anunció la inauguración de su sendero botánico en la hacienda del Valle de Apalta, ocasión para la cual se invitó prensa especializada en vinos y turismo, autoridades de las organizaciones de vino de la zona, amigos de la viña. Miembros de la Fundación Philippi, organización dedicada al estudio y la realización de catastros de la flora nativas de Chile, quienes exploraron el cerro Divisadero, donde se ubica el sendero, entregaron un informe sobre la vegetación endémica de la zona que se conservaría gracias al plan de preservación de la viña.

El grato ambiente preparado por el Director Ejecutivo de Viña Montes, Alfredo Vidaurre, junto a los halagos por la calidad de la viña, sus logros internacionales, y la moderna infraestructura que mostraba en su bodega y oficinas recién inauguradas, sirvieron de entrada para plantear un tema que apasionó a varios de los invitados: el cuidado del ecosistema de Colchagua.

Mientras el presidente de la Ruta del Vino de Colchagua, Thomas Wilkins, atraía a la prensa con el anuncio de haber recibido el galardón otorgado por la revista estadounidense Wine Enthusiast como la mejor

zona vitivinícola del mundo en el año 2005, que sería publicado en la edición de diciembre del mismo año y se entregaría en una ceremonia en enero de 2006, en una de las mesas donde se servía el almuerzo se fraguaba una conversación candente sobre la necesidad de regular el crecimiento de las viñas para preservar las especies nativas de la zona, tanto vegetales como animales. El principal defensor de esta postura era un extranjero, Luiz Allegretti, italiano-brasileño asentado desde 2004 en la comunidad de Población, cerca de Peralillo, para crear una reserva natural y proyectos de desarrollo sustentable.

La discusión trató de ser amainada por varios de los empresarios vinícolas presentes, pero entre Vidaurre y Allegretti evitaban cordialmente que se impusieran temas más frívolos o técnicos, o simplemente que el sentido común cubriera un problema que sólo perfila su gravedad. La intención fue sacar algún tipo de compromiso a futuro o por lo menos confirmar el interés de los presentes. Fue difícil, ya que para muchos ya se estaba haciendo todo lo necesario en resguardo ambiental.

Aunque la jornada fue en extremo agradable, especialmente por la cordialidad del personal de la viña y la simpatía de Vidaurre, aunque no quedó muy claro si la principal intención del ejecutivo se cumplió: despertar la preocupación por el ecosistema de Colchagua, un Valle donde las tierras dedicadas a los viñedos se han triplicado en menos de diez años, desplazando gran parte de la flora y fauna autóctona.

Es difícil pensar que un valle tan hermoso, con paisajes limpios y ordenados como los que entregan los cultivos de vides, tenga un problema ambiental. Especialmente si se cuentan los varios compromisos adoptados entre privados y la autoridad para no afectar en demasía los nichos ecológicos. Pero Allegretti convence que el daño es amplio, “es cosa de pasear por el valle. Es precioso, me recuerda en mucho a los campos de Toscana, claro que allá hay cientos de casas donde aquí hay sólo un fundo. Se nota que ha habido un crecimiento rápido y no se ha cuidado lo suficiente a los animales que habitaban estos lugares. Tener bellos campos no significa conservar, porque se está construyendo un paisaje y un ecosistema igual al de cualquier otro sector vitivinícola sobre algo único, y todavía es momento de actuar para que el daño no sea permanente”.

Entonces, Allegretti extendió la invitación para visitar su fundo Santa Ana y hacer un recorrido que mostrara a lo que se refería. El paseo por la zona de Apalta, Santa Cruz, San Fernando y Peralillo deja maravillado el ojo de un ciudadano, ya que parece estar penetrando el campo profundo, pero la advertencia surge rápidamente: “Mucho de esto ha surgido en unos pocos años. Se han desviado cauces de agua, introducido cultivos y expandido las siembras, todo respetando ciertas normas internacionales, pero no lo que necesita esta tierra para ser explotada sin que se le haga daño. Eso es parte del proyecto que estoy tratando de implementar”, dice el italiano.

El orgullo de Colchagua por su tradición campesina y los éxitos recientes de su reconocida producción vitivinícola hacen que a ratos parezca que caen en la autocomplacencia por los resultados. El desarrollo que ha tenido la zona de la mano del vino ha sido notorio, principalmente en término de cifras económicas y proyectos de turismo basados en la industria vitivinícola. Los servicios nacidos a partir del sector han tenido una excelente aceptación, en especial el turismo con hoteles, tours y hasta la implementación de un tren que recorre la zona.

La curiosidad por entender qué tipo de efecto tenía sobre el medio ambiente el crecimiento de las viñas y las razones que traen a un extranjero a Chile para cuidar el ecosistema de especies animales autóctonas motivaron este trabajo. La mayor parte de la labor investigativa, entrevistas, visitas a terreno y conversaciones fueron realizadas entre octubre y diciembre de 2005 y en abril de 2006. El recorrido da cuenta del impresionante crecimiento, el espíritu emprendedor del sector y los diferentes enfoques de los empresarios para continuar el camino actual, todos empapados por el cariño a dicha tierra.

Es difícil calificar un punto de vista como la forma más correcta de hacer las cosas, por lo que se ha preferido mostrar la manera en que conviven y se relacionan para dar alguna idea del futuro de Colchagua como zona productora de vinos, con corazón de campo y tradiciones chilenas.

Colchagua: Cultura chilena, vino y emprendedores

El Valle de Colchagua es una zona huasa por excelencia, con fértiles tierras regadas por el río Tinguiririca, donde la agricultura chilena y la cultura tradicional asociada a ella han echado profundas raíces. Los paisajes, las grandes casonas, el estilo de vida, las formas de producción, entre otras cualidades, son una fiel fuente del imaginario nacional sobre la vida en un campo, cuya población combina hasta la actualidad diversos orígenes: familias de pomposo abolengo, campesinos, comerciantes y ricos empresarios. Todos se reparten en esta zona arraigada a costumbres.

La figura típica de la zona es el huaso, versión chilena del campesino que ejerce los trabajos y encarna las raíces folklóricas del país. Si bien la vestimenta típica ya no es usual (poncho cuadrado, botas altas, chupalla como sombrero y un cinto), es en estos personajes donde se encuentra el carácter y la idiosincrasia más recóndita del sector rural chileno.

Colchagua se ubica administrativamente en la Sexta Región del país, denominada del Libertador Bernardo O'Higgins, aproximadamente a 130 kilómetros al sur de la capital del país, Santiago. Hacia el norte su límite es otro reconocido sector vitivinícola, el valle del Cachapoal, y hacia el sur colinda con la provincia de Curicó, cubriendo todo el territorio entre cordillera y mar con cerca de 77.200 hectáreas regadas.

La fertilidad y buenas condiciones agrícolas de este valle se debe principalmente a las aguas del río Tinguiririca, curso fluvial que nace en la Cordillera de Los Andes para recorrer 100 kms y desembocar en el Lago Rapel. Otra condición favorable es su particular clima, generado por una combinación de accidentes geográficos que resultan en amplias variaciones térmicas, ideales para las plantaciones de vides.

A pesar de la delicadeza del vino y su gran variedad de matices, es curioso que su elaboración requiera condiciones extremas para las uvas. Para obtener un buen vino, el suelo ideal para las vides debe ser rocoso, así se arraigan profundamente. El agua debe ser administrada mezquinamente y la exposición al sol debe complementarse con temporadas levemente más frías para evitar una alta concentración de azúcares. De ser posible, hay que plantar en laderas o lugares con leve inclinación, de forma que las uvas broten en situaciones que requieran su total concentración en cada grano.

Características del valle

La conformación geográfica del valle de Colchagua es la típica de los valles transversales de la zona central de Chile, de este a oeste (Cordillera de Los Andes-Océano Pacífico), pero se diferencia del resto de las depresiones porque cuenta con dos estribaciones de la Cordillera de Los Andes con cadenas continuas de cerros por norte y sur, separadas a una distancia promedio de 35 kilómetros., las que delimitan naturalmente el valle y generan un corredor entre cordillera y mar que no se repite en otros valles de la zona central del país.

Esta condición, sumada a la baja altura de la Cordillera de la Costa, con menos 500 metros en promedio, y el macizo que implica los 4.700 metros de Los Andes, permiten que haya influencia climática de las brisas del Océano Pacífico, las que refrescan los valles y dan cualidades climática muy particulares, uno de los factores responsables de la extraordinaria calidad del vino de la zona.

Según muchos enólogos, en este valle hay condiciones perfectas para las vides: un clima mediterráneo con las cuatro estaciones del año muy marcadas; y un verano donde las fuertes oscilaciones térmicas (el termómetro puede marcar como mínima 13°C y como máxima 35°C durante un día) permiten el cultivo y desarrollo óptimo de las vides, con

una madurez lenta debido a los suaves golpes de frío en las noches, la concentración del sabor por la exposición a inclementes rayos solares y una gran vitalidad por los nutrientes de un rocoso suelo privilegiado.

La singular geografía del valle es determinante para el clima, gracias a los corredores flanqueados por cadenas montañosas que guían los vientos y regulan las temperaturas. Durante el otoño e invierno no se registran ondas de frío intenso o polar que puedan afectar los cultivos, es así como en primavera es muy extraño tener heladas que dañen las viñas, sensibles a los cambios de temperatura, al agua y al sol.

El régimen de lluvias se concentra normalmente entre los meses de junio a septiembre (es decir, durante el invierno), con una pluviometría promedio anual de 600 milímetros. Durante la época de cosecha, que se realiza habitualmente entre mediados de febrero y fines de abril, no se registran precipitaciones, lo que permite esperar la madurez óptima de cada variedad de uva sin riesgo a dañarlas.

La acumulación de nieve en la Cordillera de los Andes, producto de las nevadas invernales, asegura contar con el agua necesaria para suplir la agricultura en los meses de primavera y verano.

Los pedregosos suelos del valle también son uno de los factores relevantes para que las viñas tengan calidad sobresaliente. Su profundidad permite que las vides estiren las raíces largamente, aprovechando una gran cantidad de nutrientes que luego se concentrarán

en la fruta para darles carácter. Es posible distinguir tres tipos de suelo según el sector: el valle, el piedmont (pie del monte) y los cerros. Cada uno también tiene varias diferencias en sus clasificaciones, por lo que las posibilidades de enriquecer y aportar el factor tierra al vino se amplifica según el donde sea plantado e invita a los enólogos a experimentar y ampliar sus cultivos en búsqueda de diferentes matices.

En la zona denominada el valle se encuentran suelos antiguos de sedimentación lacustre, distinguidos por su textura fina (franco arcillosa) y gran profundidad; también hay suelos más jóvenes de sedimentación aluvial, con textura franco limosa, y por último hay terrenos originados por cenizas volcánicas antiguas, con textura media. Éstos últimos son típicos de las zonas aledañas a los lomajes suaves previos a la Cordillera de la Costa.

En el piedmont, al borde de las laderas de los cerros, los suelos se han formado por la acumulación de materiales transportados por el agua y rodadas desde los sectores altos. Son suelos finos (franco a franco arcillosos), moderadamente profundos.

En los cerros se encuentran características de tipo granítico (más gruesos) con un drenaje no muy bueno en comparación a los otros sectores, pero de profundidad moderada, lo que favorece la plantación de cepas finas.

Mapuches, Incas y Vascos

Este “Valle de Pequeñas Lagunas”, según el significado etimológico de su nombre en lengua indígena, acogió en el periodo precolombino a la tribu de los Chiquillanes, una de las ramas más violentas de la nación Mapuche. Los Incas llegaron hasta Colchagua para establecer en este valle el límite sur de su imperio, pero sin someter a los aborígenes ni tener una relevante influencia cultural. En esta época se construyeron los primeros canales de regadío del sector y la agricultura se convirtió en una de las principales actividades.

Durante la época colonial, los españoles introdujeron los cultivos de vides, fomentados principalmente por la orden jesuita que las usaba para elaborar el vino de misa (brebaje muy diferente a lo que hoy consideramos como vino, según los historiadores más similar al vinagre, el que usualmente era fermentado con un gato muerto en el interior de las barricas, entre otros procedimientos poco higiénicos ya abandonados). Durante el siglo XVII, las haciendas entregadas por el rey de España a sus discípulos sobresalientes en Colchagua estaban entre las más apetecidas del país, principalmente por su clima, ideal para la agricultura y la ganadería. Entonces comenzó el período de las familias de renombre y los

grandes linajes del sector, las que construyeron amplias mansiones en un estilo que se reconoce hasta hoy como la arquitectura tradicional chilena: largas fachadas para casas formadas por pabellones que dejaban vastos patios interiores.

Después de la independencia de Chile, a mediados del siglo XIX, se implantaron las primeras vides para la elaboración de vinos finos en el país. Los cultivos traídos desde Bordeaux, Francia, tuvieron una adaptación sorprendente al territorio y su expansión llegó a Colchagua en 1870, fecha a partir de la cual comenzó a definirse cada vez más el carácter vitivinícola de la zona, con un gran apoyo de las familias de origen vasco que se establecieron ahí, haciendo los nombres Errázuriz o Echaurren muy respetados, tanto por su capacidad emprendedora y esfuerzo, como por las riquezas generadas a partir de sus vinos.

Durante años, la producción vitivinícola de Colchagua fue comprada íntegramente por las grandes viñas del valle del Maipo, Región Metropolitana, como Concha y Toro, Santa Rita o Cousiño Macul, quienes embotellaban los vinos para comercializarlos bajo sus etiquetas. La fama de Colchagua como productor de vinos sólo tenía alcance nacional, ya que no habían regulaciones para las denominaciones de origen, por lo que en el extranjero sólo se reconocía el vino chileno sin distinción de las particularidades que entregaba cada valle.

A partir de los años '80, al comenzar la introducción de tecnología en las viñas chilenas con el fin de producir vinos de mayor calidad para la exportación, varios productores colchagüinos vieron su oportunidad para abrirse a los mercados internacionales, respaldados por los sólidos atributos del vino regional. El fenómeno se repitió en cada una de las zonas donde las condiciones para hacer vino de calidad eran evidentes con grandes inversiones de empresarios nacionales y extranjeros.

Diferentes vinos del mismo país

La proliferación de viñas en la zona, y las presiones de la industria para asegurar la proveniencia de sus vinos y diferenciarlos así de los demás valles, hizo que en 1995 el Estado de Chile dictara la Ley de Zonificación Vinícola y Denominación de Origen. El decreto divide al país en cuatro regiones principales: Atacama, Coquimbo, Valle Central y zona Sur, las que a su vez se dividen en subregiones, zonas y áreas.

Dentro de este orden, Colchagua quedó circunscrito al Valle Central y la sub región de Rapel, delimitando las áreas vinícolas en San Fernando, Chimbarongo, Nancagua (que incluye a la comuna de Placilla), Santa Cruz (donde también se cuenta la comuna de Chépica), Palmilla y Peralillo. En 2002 una modificación a la ley agregó a la zona las comunas de Lolol y Marchigüe.

Según el mandato, una etiqueta puede utilizar el nombre de un valle o área cuando al menos el 75% de su contenido haya sido elaborado en la zona. Las cepas que se pueden utilizar también están definidas por ley, para asegurar la calidad del producto.

En la zona conviven viñas de larga data que con el tiempo han construido la fama de Colchagua como productor de vino, y otras jóvenes que han llegado para explotar la potencialidad del valle, elaborando vinos

de exportación que han colaborado con el exitoso momento que vive el vino nacional. Las veintiún viñas del sector son: Bisquertt, Casa Silva, Casa Lapostolle, Cono Sur, Estampa, Luis Felipe Edwards, Los Vascos, Lurton (Hacienda Araucano), MontGras, Montes, Santa Laura, Sieguel, Viu Manent, Viñedos Orgánicos Emiliana, El Huique, Cantera, Ravanal, Santa Emiliana, Santa Helena, Selentia y Sutil. Las catorce primeras del listado se han organizado para conformar la Ruta del Vino del Valle de Colchagua, un circuito turístico que invita a los visitantes a conocer el mundo del vino y la cultura de la región con tours por pueblos, viñedos, bodegas, museos, casonas, que incluyen degustaciones del vino de la zona. Éste fue la primera ruta del vino del país y su modelo ha sido imitado por otros valles.

Perspectivas de una tierra Premium

La consolidación del Valle de Colchagua, ya no sólo en la producción de vinos, sino que en su capacidad de organizarse y generar una industria turística asociada a la vitivinícola de excelente categoría, ha generado una meta más ambiciosa enmarcada en el programa “Colchagua Tierra Premium”. El plan busca coordinar y fomentar las acciones de privados y el área pública para que el valle de Colchagua sea reconocido y diferenciado en Chile y el exterior como una zona productora de vinos finos que se elaboran en un espacio donde se convive armónicamente con el entorno natural, a la vez que se potencia el entorno cultural y las propuestas productivas que eleven las condiciones de los servicios turísticos a estándares internacionales.

“Colchagua Tierra Premium” cuenta con el apoyo de la Corporación de Fomento (CORFO) y es denominado como un Programa Territorial Integrado (PTI). Sus objetivos se han planteado en torno a cinco ejes estratégicos:

a) Desarrollo de la Industria Vitivinícola: que tiene entre sus principales componentes la ordenación territorial y limitación de los terrenos, lo que se abordará fundamentalmente con los municipios pertenecientes al valle; la aptitud vitivinícola, que se espera definir con

precisión a través de estudios específicos de clima, suelo, material vegetal y otros; y los registros vitivinícolas, a fin de contar con un sistema de información automatizado y permanentemente actualizado, en colaboración con el Servicio Agrícola Ganadero, de las estadísticas sobre dotación de plantaciones y existencia de bodegas.

b) Medio Ambiente y Calidad: Dado que la dimensión ambiental se ha transformado en un creciente elemento de competitividad para el comercio exterior, en particular debido a los estándares exigidos e esta materia por el Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y el de Asociación con la Unión Europea, el desarrollo en este aspecto tiene como propósito que la vitivinicultura del valle de Colchagua avance en la implementación y certificación de Sistemas de Gestión Ambiental (SGA) y de Sistemas de Gestión Integrados (SGI). Además se pretende reforzar el cuidado y respeto del medio ambiente, para que se abarquen aspectos como la inocuidad de alimentos y la seguridad laboral, y que este reconocimiento sea valorado en los destinos comerciales del producto.

c) Tecnología: Ésta es considerada la principal vía para lograr los productos de calidad que demandan los consumidores más exigentes, y se aborda mediante la creación de un Centro de Gestión Tecnológica en conjunto con la Universidad de Talca, con su sede en Colchagua, así como de Grupos de Transferencia Tecnológica (GTT) vitivinícolas en conjunto con el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

d) Capacitación y Formación Empresarial: Uno de los ejes más importantes frente a la necesidad de nuevas ideas, en la medida que los diagnósticos han arrojado carencias en estos ámbitos, especialmente en lo referido al manejo de recursos humanos. La idea es llegar a contar con un grupo importante de empresarios del valle de Colchagua, capacitados en gestión de empresas productivas y disponer de trabajadores calificados en las actividades de producción vitivinícola.

e) Turismo Enológico: En este punto se pretende desarrollar aún más la actividad para que entregue productos y servicios de calidad, mediante la inversión y la promoción, a objeto de superar las deficiencias o desafíos que persisten, pese al buen posicionamiento que ha logrado el Valle de Colchagua en esta materia.

Para la realización total de Tierra Premium, la Corporación de Fomento ha planteado tres actividades que permitan delinear el alcance de las metas. La primera es la obtención de información que permita plantear una línea base para la evaluación posterior de los proyectos; en segundo lugar se considera la promoción de las actividades del PTI; y un tercer factor será el fomento a las inversiones vitivinícolas en el valle.

El primer tramo del proyecto, realizado durante el año 2005, tuvo una inversión de 1.160 millones de pesos, de los cuales el 64% provino de fondos de CORFO, un 15% salió del aporte de municipios, universidades, la Corporación Nacional del Medio Ambiente (Conama) y otras

instituciones. El 21% restante fue el aporte de privados y empresas según su participación en las actividades del programa.

El programa cuenta con un comité asesor integrado por ejecutivos de las viñas. Entre ellos se cuentan Alfredo Vidaurre, de Viña Montes; Thomas Wilkins, de Viñas de Colchagua; Darío Polloni, de Viña Cantera; Alejandro Hartwig, de Viña Laura Hartwig; Andrés Mujica, de Hacienda Lolol; Mario Pablo Silva, de Viña Casa Silva; Mario Geisse, de Viña Casa Silva, y Carlos Cardoen, de la Fundación Cardoen.

El programa del este proyecto tiene un alcance de cinco años, con 2005 como el primero de ellos.

La primera Ruta del Vino en Chile

A mediados de los noventa, cuando la industria vitivinícola chilena asentaba la expansión iniciada durante la década anterior sobre la base de mayor comercialización internacional, uso de tecnología de punta e introducción de nuevas cepas, el Valle de Colchagua fue escenario de una de las propuestas más interesantes para ampliar las posibilidades de explotación del vino: el establecimiento de una ruta que guiara al visitante por las viñas que mejor representaran la producción vinífera de la zona.

El proyecto turístico seguía el modelo de sectores vitivinícolas reconocidos mundialmente, como el valle de Santa Bárbara en California, Estados Unidos; Bordeaux en Francia o Toscana en Italia. En ellos se mezcla el placer de degustar las diferentes propuestas de las viñas con su producción más fina y destacada, enmarcado en un paisaje que puede llegar a ser emocionante, con infraestructura hotelera de primer nivel, caminos en buen estado, actividades agroturísticas, buena cocina y, en general, la explotación turística de los recursos típicos de la zona. Así, un elemento llamativo como el vino se usó como aglutinador de varios atractivos culturales.

Con un recorrido definido a partir de 1996 que parte en San Fernando y concluye en Pichilemu, la Ruta del vino de Colchagua

actualmente se conforma de catorce viñas que congregan la capacidad de la zona para generar vinos finos, en los que se distinguen las espectaculares condiciones de Chile, y en particular la zona que depende del río Tinguiririca, para la producción de vides viníferas, aunque cada uno con su punto de vista particular. De la misma forma, la incorporación de cada viña se debe a que refleja la amplitud de la profunda cultura vitivinícola del sector.

Entre sangre nueva y antiguos señores

La Ruta del Vino de Colchagua es más que un recorrido de territorio y empresas de vino, se ha diseñado como un paseo que refleja las filosofías y visiones que puede entregar la elaboración vitivinícola. Empezando por los viñedos más tradicionales como Viña Bisquertt de Placilla, con más de cien años en la zona; Casa Silva de la Familia Bouchon, establecidos en San Fernando desde fines del siglo XIX; Estampa, cuyo moderno concepto muestra la evolución de la familia González, con presencia en Palmilla por casi 200 años; Viña Viu Manent, que desde 1935 produce vinos en Cunaco recordando el slogan “Salud con Vinos Viu”; y Viña Santa Laura, existente desde 1928, con su línea Laura Hartwig que representa el desafío por encontrar la máxima calidad en las uvas, fruto de la unión de las familias Bisquertt y Morandé en un “viñedo boutique”, denominado así por la particularidad en la creación de vinos de primera línea.

También están quienes hicieron sus apuestas por una elaboración propia de vino desde principios de los años '80. La gran mayoría de ellos son personajes destacados en la industria nacional, con años de experiencia y un profundo conocimiento de los terrenos, las cepas y las potencialidades de Chile como centro vinífero. Entre ellos se cuentan

Aurelio Montes, uno de los más importantes enólogos del país, establecido desde 1988 en el valle de Apalta con Viña Montes, un propuesta desarrollada por Montes con Douglas Murray, Alfredo Vidaurre y Pedro Grant que se ha transformado en una de las mayores exportadoras de vino nacional; Alberto Siegel, enólogo y el principal *broker* de vinos chilenos, quien creó su viñedo El Crucero en 1980. Asimismo, Luis Felipe Edwards, descendiente de una añosa familia de agricultores del sur del país, eligió Colchagua en 1976 para plantar sus vides y elaborar vino.

Casos similares son las viñas Cono Sur en Chimbarongo y MontGras en Placilla, que introdujeron tecnología de punta a mediados de los noventa para la producción de vinos de alta calidad. Una de las viñas más interesantes de la ruta es Viñedos Orgánicos Emiliana, también en Placilla, que ha desarrollado desde 1998 métodos de cultivo y elaboración absolutamente compatibles con el medio ambiente.

La ruta también incluye viñas de extranjeros que, fascinados con la potencialidad del vino chileno, han traído su experticia para incorporar el sabor de este *terroir* a sus vinos creados en otras partes del mundo. Es el caso de Hacienda Araucano de los hermanos franceses Jaques y François Lurton, que en 1988 sumaron sus terrenos en Lolol a los que poseen en España, Argentina, Francia y Australia para producir vinos. También se cuenta en el recorrido la viña Los Vascos, en Peralillo, perteneciente al grupo francés Lafite, que en 1988 compró a la familia Echeñique viñedos

que datan de 1750. La última viña por contar es Casa Lapostolle, propiedad de la afamada compañía de licores Marnier-Lapostolle (principalmente conocida por el Grand Marnier, un licor fuerte y dulce de distribución mundial), establecida personalmente por un miembro de la familia Lapostolle en 1994.

Estos catorce representantes ahondan en el concepto que hizo nacer la ruta, ya que ponen al vino como eje y explotan los atractivos naturales que entregan sus plantaciones y el entorno campestre del valle; sobre eso también han desarrollado un estilo arquitectónico que distingue a cada viña y aumentan el atractivo de la zona; a lo que suman las mejoras en infraestructura general como carreteras, alumbrado y señalización, y una industria turística que se levanta con fuerza.

Una Estrella Internacional

La Ruta del Vino de Colchagua ha sido un ejemplo para la creación de circuitos enológicos similares en el país, como los de Casablanca, Cachapoal y San Antonio. Su éxito ha promovido la unidad de los productores del sector, que crearon en 1999 la asociación de Viñas de Colchagua, la primera asociación vitivinícola regional de Chile, con el fin de proteger y promover la Denominación de Origen o Apelación Valle de Colchagua. Además, en 2001, el Estado de Chile determinó por decreto denominar Carretera del Vino a la autopista que une a las viñas de la ruta del vino de este valle, en reconocimiento al prestigio que han alcanzado los viñedos de la zona nacional e internacionalmente. Estos han sido grandes impulsos para presentar el Valle del Colchagua al mundo y avalar su producción.

La alta calidad de los vinos da confianza para continuar los esfuerzos por convertirse en un destino cotizado, los que ya han rendido importantes resultados. La revista Travel and Leisure de Estados Unidos, en su edición de enero de 2000, destacó la zona como uno de los 25 destinos más interesantes del planeta para visitar. Y en 2005, la revista especializada Wine Enthusiast le otorgó el galardón “Wine Star, Wine Region of the Year”, es decir, la consideró la mejor zona vitivinícola del

mundo para ese año, tanto por su producción como por las bondades que ofrece a sus visitantes. Ésta fue la segunda vez que Colchagua postulaba al premio y entre sus rivales estaban zonas tan afamadas y tradicionales como Champagne en Francia, el Priorato de España y Santa Bárbara en Estados Unidos.

El reconocimiento ha llenado de orgullo a la región y ya se está trabajando en nuevos proyectos para hacerla cada vez más atractiva. El presidente de la ruta, Thomas Wilkins, empezó a comentar reservadamente la noticia a mediados de octubre de 2005, a espera de que saliera publicada la edición que confirmó el galardón en diciembre de 2005, para recibir el reconocimiento en una ceremonia en Nueva York en enero de 2006.

Sin embargo, en octubre ya proyectaba las implicancias: “Significa que ya estamos en el nivel de Francia, España y tantos otros países que han convertido el vino en carta de presentación para sus visitantes. Sabíamos que era posible llegar a este reconocimiento, porque lo básico existe: condiciones para crear grandes vinos, gente que sabe cómo hacerlo, especialistas en comercializarlo en el extranjero, interés por convertirse en un recorrido atractivo, gran cultura del vino, paisajes hermosos, apoyo de la comunidad, el estado y empresarios. Ahora depende de nosotros seguir creciendo y afianzar nuevas ideas que hagan de las visitas un descubrimiento, una enseñanza y un momento divertido.”

Entre los planes a implantar está el Plan Maestro de Santa Cruz, un ambicioso programa para que la ciudad se convierta en un centro turístico de alto nivel, amable para sus visitantes y con variadas comodidades y panoramas. También se piensa en convertir la Carretera del Vino en un paseo flanqueado de arboledas y que pueda extenderse hasta convertirse en un parque natural. Además se le incorporaría una ciclovía y centros culinarios. Una de las empresas que se estudia con cuidado sería un recorrido en jet ski o motos de agua por el río Tinguiririca comenzando en su nacimiento en el Lago Rapel, bajando la cuenca que reúne a las viñas. Por supuesto que el desarrollo también tiene previsto nuevos hoteles, restaurantes y casinos.

Las ideas nuevas son bienvenidas

A esto hay que sumar los atractivos que cada viña crea para ser un destino más interesante. El ejemplo que menciona Wilkins es el más emblemático de la zona: Viña Montes. El proyecto encabezado por el enólogo Aurelio Montes y sus asociados ha invertido grandes cantidades de dinero en la construcción de una nueva bodega construida según los principios armónicos del Feng Shui (una filosofía oriental sobre la organización de los elementos en las habitaciones y espacios para un flujo de energía positivo), que ha reunido un hermoso diseño arquitectónico y el interés por encajar con el entorno sin afectar el paisaje.

La misma viña se ha comprometido a no expandir sus terrenos de cultivo para enfocarse en la calidad de su vino por sobre la cantidad, e inauguró en octubre de 2005 un sendero botánico en el cerro Divisadero para preservar la flora autóctona y endémica de la zona. El catastro de las especies fue encargado a la Fundación Philippi, que encontró cerca de cien flores propias de la zona central de Chile y trazó un camino coronado por un magnífico bosque de robles chilenos a mil metros de altura desde el que se puede disfrutar de la impresionante panorámica del Valle de Colchagua.

Durante la inauguración de este sendero Wilkins aseguraba que el camino a seguir estaba siendo marcado por iniciativas como esta. Lo fundamental es mostrar el compromiso de las viñas por recibir turistas y ofrecer sólo lo mejor de la zona en sus instalaciones, matizando la enseñanza de cada proceso productivo y la elaboración del vino desde el cultivo de las vides hasta su embotellado, la tecnología incorporada y las formas tradicionales de producción que se conservan hasta hoy (como la recolección y selección de las uvas), y la tradición e historia del vino en este fértil valle, documentadas con relatos sobre sus pioneros, los descendientes y el presente del vino en Chile.

Un nuevo proyecto concretado en el curso de 2006 fue el pacto de Viña Montes con la empresa inmobiliaria Grupo Penta para construir un Hotel Sheraton de cinco estrellas que conjugue el concepto de Wine & Spa, con oferta de alto nivel, precios exclusivos y dimensiones reducidas, en el que los huéspedes pueden acceder a vinoterapia y actividades al aire libre en las cercanías del establecimiento.

Entre los panoramas que han crecido alrededor de la Ruta del Vino, y siguiendo con la conservación del territorio y sus tradiciones, destaca Agroturismo el Arrayán, un concepto que acerca las costumbres del campo a los visitantes. Con la cultura huasa en el cuerpo, se ofrecen paseos en caballos chilenos, incursiones de caza de conejos y zorros que incluyen guías, jauría de perros y todos los implementos necesarios.

El entorno también responde al imaginario clásico del campo nacional: una gran casona de adobe con techos altos y frescos patios interiores; árboles frondosos en el exterior bajo los cuales se ubican mesas para el almuerzo o las comidas; fogones y hornos de barro para cocinar platos tradicionales.

Las apuestas de Cardoen

Quizás la figura trascendente para el crecimiento del Valle de Colchagua como zona turística ha sido el empresario Carlos Cardoen. Conocido en el pasado por sus negocios de armamentos y las polémicas por la venta de armas, su pasión por la vida rural chilena y su identificación con los linajes y costumbres más añosos del campo nacional, se han plasmado en grandes proyectos como el Tren del Vino, el Museo de Colchagua, Espíritu de Colchagua, el Teleférico del Vino y el hotel Santa Cruz Plaza, todos bajo el grupo denominado Almacruz, además de ser parte integral de muchos otros programas de desarrollo a través de la Fundación Cardoen.

El tren del vino, inaugurado en abril de 2004, recorre las viñas entre San Fernando y Santa Cruz. La recuperación de las líneas férreas del sector, que llevaban más de treinta años en desuso, fue un esfuerzo conjunto de la Fundación Cardoen, la Empresa de Ferrocarriles del Estado (EFE), la Asociación Chilena de Conservación de Patrimonio Ferroviario, las municipalidades de San Fernando, Santa Cruz, Peralillo, Placilla, Nancagua y Palmilla, la Sociedad de Viñas de Colchagua, las viñas premium de Colchagua, Sernatur, la Gobernación de Colchagua y varias empresas privadas.

El convoy está conformado por una locomotora a vapor del año 1913, tres vagones de pasajeros con capacidad para 230 personas y un coche comedor, en el que se pueden degustar los más apreciados tintos de la zona acompañados de platos como empanadas caseras, frutos secos, queso, jamón y arrollado huaso, en lo que se ha denominado “el cóctel colchagüino”.

La vía del tren desde San Fernando sigue una ruta de aproximadamente una hora y media particularmente llamativa por la vegetación, los cerros que la circundan y las casas o fundos que bordean la línea ferroviaria, hasta llegar a la restaurada estación de Santa Cruz, donde conjuntos de música folklórica y payadores reciben a los visitantes. A partir de ahí se ofrecen los destinos en un paquete que incluye una de entre cinco de las viñas más destacadas del valle (Montes, Viu Manent, MontGras, Estampa y Bisquertt) y una visita al Museo de Colchagua, incluyendo un opíparo almuerzo en el hotel Santa Cruz Plaza.

El gerente del Tren del Vino, Claudio Enright, es uno de los principales motores del tour, que en menos de un año de existencia había duplicado sus salidas mensuales y ya proyecta una extensión hasta la localidad de Peralillo. Para Enright el principal atractivo está en que “es una forma única de conocer y rescatar elementos tan chilenos como estos. El Tren del Vino no es sólo un proyecto turístico, sino que también una forma de difusión y rescate de identidad. Con él preservamos las

características del campo y enseñamos la cultura de nuestra zona a los visitantes que, si bien son chilenos y han oído o tienen referencias de ellas, sólo las han visto por televisión o en las representaciones de las fiestas patrias, pero no las viven día a día como se hace acá”.

El otro gran proyecto impulsado por Cardoen es el hotel Santa Cruz Plaza, un orgulloso edificio de cuatro pisos que sigue los lineamientos de la arquitectura del campo chileno y ha sido catalogado como un recinto hotelero de cinco estrellas. Este impresionante recinto para una zona tan rústica cuenta con colores y texturas propias de su tierra: una fachada de cálido y brillante anaranjado que no irrumpe con la belleza de su entorno; ventanas y persianas de madera con balcones de fierro forjado y puertas de fino acabado.

El interior es de un lujo comprendido bajo los estándares de la austeridad del campo chileno. Las obras de arte y los elementos tecnológicos se mezclan con mimbres de Chimbarongo, ricos jarrones de greda y cerámica artesanal, muebles con maderas nobles del país y un fuerte espíritu del pasado colonial. El hotel, que en 2005 amplió su capacidad a 85 habitaciones, tiene una tasa de ocupación promedio anual de 55%, de los cuales cerca de 30% son extranjeros. El resto corresponde a turistas locales, ya que las empresas están realizando eventos en el valle de Colchagua.

La decoración incluye piezas arqueológicas de gran valor cultural, elementos usados antiguamente en el trabajo de la tierra o la producción de vino y una colección de autos antiguos en el primer piso que anuncian la conexión entre el hotel y el Museo de Colchagua, también impulsado por Cardoen, que se ha convertido en una de las principales atracciones de la ciudad.

La presentación del museo continúa el espectáculo. Siguiendo las formas y estilo del campo chileno, su colección incluye insectos atrapados en ámbar; osamentas de animales prehistóricos; adornos y utensilios de tribus latinoamericanas precolombinas; escenarios que reviven el pasado colonial, prehispánico y prehistórico del país, representando escenas de la vida cotidiana y rituales; armas, vestuario, maquinaria agrícola antigua, carruajes y hasta uno de los primeros trenes a vapor que llegaron a Chile, con locomotora y carro de pasajeros.

El espíritu de la extensa colección se sintetiza en la placa que cierra el recorrido: “si a través de lo que hemos presentado ha podido sentir la inmensidad de la creación, la riqueza de nuestra historia y sobre todo el inmenso orgullo de haber nacido en esta tierra, entonces habremos logrado nuestro objetivo”.

Para septiembre de 2006 Cardoen esperaba inaugurar formalmente la viña Santa Cruz, su proyecto más emblemático y al cual ha destinado gran parte de su esfuerzo en los últimos años. El recinto ubicado en la

localidad de Lolol –a poco más de 30 minutos de Santa Cruz– potenciarán la oferta turística que Cardoen empezó a generar en la zona a partir del Museo de Colchagua y el Hotel Santa Cruz Plaza.

Dentro de sus atractivos se ha implementado un museo del vino, muestras precolombinas, un teleférico y un centro astronómico. El gerente general del área hotelera del grupo Almacruz, Jorge Prieto, comentó que el proyecto requirió de una inversión cercana a los 8 millones de dólares, de los cuales 5 millones de dólares fueron destinados al área vitivinícola y el resto a los requerimientos de un área turística de primer nivel.

Las proyecciones de Almacruz prevén que en su primer año de funcionamiento recibirán unos 12 mil visitantes, los que llegarían a 30 mil a medida que se reconozcan sus virtudes y se consolide. El ánimo de Cardoen es inagotable cuando se trata de Colchagua y ha planteado expandirse con un Spa del vino en la misma viña y un hotel de unas 40 habitaciones, al estilo del Hotel Sheraton en Viña Montes. Además, había fijado fecha en octubre de 2006 para conocer el resultado de la adjudicación de los permisos de operación de los casinos, ya que presentaron un proyecto para reforzar los atractivos en la zona.

Otro de los destinos atractivos en la Ruta del Vino es el Museo El Huique, instalado en la gran casa patronal de una tradicional familia de origen vasco que contó entre sus miembros al presidente Federico Errázuriz Echaurren (1896-1901). A sólo veinte minutos en auto de Santa

Cruz, la experiencia de este museo es completamente diferente, ya que transporta al visitante al pasado, para asombrarlo con la precariedad del equipamiento de uso cotidiano, las dificultades de la producción, la preparación de comidas y conservación de alimentos en la época, en un duro contraste con las facilidades del mundo contemporáneo.

Y el vino atrae nuevas perspectivas

Todo el desarrollo del sector en gran medida sería inexplicable sin el claro fomento de la industria del vino y su ampliación al campo turístico. Las explicaciones pueden ser sencillas y Alfredo Vidaurre, director ejecutivo de Viña Montes, lo pone de la siguiente manera: “El mundo que significa el vino no es sólo las botellas ni el alcohol, esa es sólo una parte. Son muy pocas las personas que disfrutan de sus copas sin que después se interesen por la forma en que se ha creado, qué procesos hay detrás, qué diferencia cierto vino de otro. Entonces se aprende sobre terrenos, el clima, el tipo de uva, el uso del agua, qué es favorable para una u otra cepa. El mundo del vino puede parecer frívolo y snob, principalmente porque para conocer bien hay que tener dinero, ya que la calidad se paga, pero es también un asunto de intereses. Uno se sumerge en un entorno sobre el cuidado de la naturaleza, la cultura de los pueblos, sus tradiciones y el pasado. Ese foco hace que uno aprecie más todo lo que nos rodea, ayuda a comprender a nuestros trabajadores y nos encariña con la tierra. Si amamos lo que hacemos se nota e irradia, entonces los turistas entienden porqué es algo fructífero. Es por eso que hemos crecido atrayendo gente, así los chilenos y extranjeros siguen acercándose y continuamos proyectándonos hacia adelante. Hemos hecho una excelente

siembra, seguimos cosechando lo mejor y ya estamos obteniendo resultados de primera calidad. Y no hablo sólo del vino.”

Entre el clan de aventureros dispuestos a arriesgar sus expectativas en Colchagua está Luiz Allegretti. Ex empresario y artista plástico de origen brasileño-italiano, que eligió Colchagua para tratar de construir un lugar de provecho para él y la comunidad. En el fundo Santa Ana, en Población, cerca de Peralillo, ha centrado su trabajo de los últimos tres años para crear un lugar donde se conserve la naturaleza, haya una explotación de recursos amable con el medio ambiente y pueda desarrollar la difusión artística con un centro cultural, una galería de arte contemporáneo, un recinto para conciertos y un centro de cursos culinarios y de apreciación de vino. Allegretti tenía como programaba recibir gente antes de fines de 2006.

Otro importante proyecto dentro de la zona es el de Patricio Larrabe, quien fundó en 1987 la Organización no Gubernamental Desarrollo Rural Colchagua (DRC) para fortalecer los lazos sociales y promover avances en los medios de producción agrícola amigables con el medio ambiente. Su enfoque está centrado en la educación e incorporación de niños y mujeres en formas más limpias y seguras de trabajar, tanto en el agro como en la ciudad.

Para Larrabe lo más importante es “la educación ambiental que podamos impartir en las escuelas rurales de la provincia. A partir de este

cambio de mentalidad en los niños y jóvenes hemos aspirado a generar nuevas capacidades en las organizaciones de base locales, así como también incentivamos la investigación aplicada a nuevas formas de producción limpia". Entre los nuevos proyectos que está llevando a terreno la organización están el rescate de tecnologías e información medio ambiental ancestral, además de otros temas relacionados con el bienestar de los campesinos, por ejemplo el uso de plaguicidas en la agricultura de pequeña escala (en cultivos familiares o comunales), cómo inciden en la salud de las personas y dañan el medio ambiente por su uso indiscriminado.

Mejores formas de hacer vino

La expansión de la industria del vino chileno fue espectacular en los años 2004 y 2005, cuando los volúmenes alcanzados y el excelente precio que logró en el mercado mundial marcaron hitos. Las cifras son elocuentes: Según Wines of Chile, la mayor agrupación chilena de promoción del vino nacional en el extranjero, el valor promedio de las exportaciones tuvo un alza de hasta 23,5% para octubre de 2005 comparado con el mismo período de 2004. Esta tendencia se ha reducido en 2006 debido al equilibrio del mercado, con una baja leve de 1,6% en el precio promedio durante el primer semestre del año y el estancamiento de las exportaciones.

Si bien la cantidad de envíos durante 2006 se estabilizó y en 2005 marcó una baja de 10% frente al año anterior, el alza en el precio mantiene una balanza comercial optimista para la vitivinicultura chilena, ya que representan hasta 422 millones de dólares. El total para 2005 fue de 877 millones de dólares frente a un 2004 en que los ingresos totales de este rubro significaron 845 millones de dólares.

El vigoroso ritmo de la industria hasta mediados de 2005 hacía prever que ese año las exportaciones romperían la marca de los 1.000 millones de dólares en ingresos por exportaciones, cifra que se esperaba

en un principio para 2010. Según los analistas de la industria, esta cifra sería posible a partir de 2007 si se obtienen beneficios de las nuevas estrategias comerciales.

En 1990, los embarques de vino chileno no alcanzaban los US\$ 100 millones. La multiplicación de esta cifra por ocho veces en quince años es fruto de los avances de tecnología y conocimientos implantados en los esquemas de producción, además del cambio de visión de las viñas chilenas: concentrarse más en la calidad del vino y su valor agregado que en las cantidades exportadas. En esta materia, el Valle de Colchagua ha sido un líder.

Sólo contando los terrenos plantados de vides para producción de vino, la sexta región es la segunda a nivel nacional después de la séptima región del Maule (31.816 y 48.273 hectáreas en 2004 respectivamente). Sin embargo, hay una notoria diferencia en la naturaleza de la industria de ambas, ya que en la séptima región hay muchos más cultivos de vides para vino de mesa o de menor calidad, mientras que en la sexta sus cultivos están dedicados casi exclusivamente a cepas finas (por ejemplo en la séptima región, en total hay 8.700 hectáreas de vides País para vino de mesa; en la sexta región sólo hay 238 hectáreas, lo que por sí explica gran parte de la diferencia).

Alfredo Vidaurre, director ejecutivo de Viña Montes explica esta tendencia: “El vino chileno ya alcanzó un tope en tierras de cultivo, seguir

expandiéndose no tiene mucho sentido, porque ya hemos ocupado prácticamente todo el terreno cultivable para hacer buen vino. Ahora hay que desarrollar calidad y elevar nuestras ganancias porque tenemos un producto competitivo, bien valorado, y no sólo porque estemos enviando litros y litros a destajo”.

Formas de producción más limpias

Los buenos resultados económicos se reflejan en la cantidad de nuevas vides plantadas a lo largo del país. En 1997, había en Chile 63.550 hectáreas cultivadas con viñas para la producción vinífera. En 2004, según el último catastro del Servicio Agrícola Ganadero nacional, las tierras usadas para estos fines llegaban a 112 mil hectáreas. Prácticamente el doble. En Colchagua, la expansión de estos terrenos ha sido más notoria aún: en 1997 se tenían 7.705 hectáreas cultivadas; para 2004 la cifra era de 19.528 hectáreas. Un crecimiento de casi tres veces en el área dedicada a vides.

Sin embargo, tal expansión conlleva un costo. Luiz Allegretti, empresario italiano asentado en la zona de Colchagua, es expresivo para definirlo. “No se puede esperar que se le saque a la tierra sin que haya un efecto notorio. A veces cuesta pensarlo, cuando uno ve los espectaculares panoramas que ofrecen kilómetros y kilómetros de viñas plantadas. Por último, son cultivos, plantas y como en Chile no hay muchas enfermedades ni plagas, sus cuidados son más bien limpios y amables con la naturaleza. ¿Qué podría ir mal? Pues la gran cantidad de ecosistemas destruidos y de animales desplazados de sus nichos. No porque se vea campo significa que haya conservación. Esto es naturaleza para alguien

que viene de la ciudad, pero la vegetación ha cambiado, las especies de la zona ya no tienen sus antiguas fuentes de alimento y migran hacia otras partes convirtiéndose en plaga para otras provincias. Hay un daño que no se ve, o no se quiere ver, porque hay mucho dinero de por medio y porque esto se ve bien y bonito, si hasta se puede hacer turismo ecológico a partir de las viñas”.

Sobre la cantidad de especies desplazadas o los impactos ambientales de las expansiones de las viñas no se dispone estudios acabados. La Corporación Regional del Medio Ambiente (COREMA) de la Sexta Región indica que no hay mayores problemas a nivel ambiental, ya que los cultivos son limpios, no se ha registrado plagas de animales y toda extensión se ha hecho según las normas y cumpliendo los requisitos que exigen los organismos encargados.

Pero un paseo por el Valle de Colchagua hace difícil creer que no hay cambios profundos en el ecosistema. Sólo recorriendo la Carretera del Vino se pueden observar las grandes plantaciones, las canalizaciones de los esteros y la modernización de los sistemas de riego, las fuertes modificaciones al paisaje (dadas por los contrastes con parcelas aledañas no utilizadas), y la fuerte intervención sobre la naturaleza. En tal sentido, la industria del vino no ha sido del todo inocua.

Principal ventaja comparativa: El aislamiento

Es importante hacer algunas apreciaciones respecto a las ventajas que tienen los productores chilenos al cultivar en valles prácticamente aislados de la influencia externa. La Cordillera como biombo, el mar y el desierto como fronteras amplias y hostiles a enfermedades, han mantenido las pestes y plagas alejadas de la agricultura nacional. En tal sentido, Chile es un oasis para la producción libre de pesticidas contaminantes.

El caso más famoso sobre las defensas del territorio chileno es el de la gran epidemia de *Phylloxera* que asoló los viñedos del mundo hacia finales del siglo XIX. Los cultivos de Francia, España e Italia fueron devorados por este hongo que hizo desaparecer varias cepas nobles en el Viejo Mundo. La catástrofe era de proporciones para Francia, por ejemplo, que se veía sin vides de Cabernet Sauvignon ni Merlot. Entonces se apreciaron los principales beneficios de tener cultivos en un lugar tan aislado como Chile: las cepas introducidas en el país no se vieron afectadas por ninguna peste, ya que las barreras naturales y la distancia geográfica hacían imposible su arribo al país, por lo que muchos de los retoños chilenos fueron exportados a los países europeos para recuperar cultivos.

Un caso especial es el de la cepa Carmenère, que se dio por perdida para siempre después de la misma epidemia y se encontró casualmente en Chile el año 1994, confundida con las vides de Merlot. Desde entonces, ha comenzado una campaña para convertir el Carmenère en el cultivo insignia de la industria chilena, ya que su reaparición fue una sorpresa para el mundo del vino y Chile es el único país que la posee a gran escala.

El alejamiento geográfico, junto con las fuertes barreras sanitarias impuestas para cuidar la sanidad de los cultivos, hacen que en Chile “prácticamente todos los cultivos de vinos sean orgánicos”, según el enólogo de viña Los Vascos, Marco Puyo. “No es necesario utilizar fuertes pesticidas, no tenemos problemas con insectos ni plagas y usamos agua sin contaminantes. La implantación de la ISO 14.000 (estándares internacionales impuestos por la Internacional Standard Organization y promovidos por la Organisation Internationale de la Vigne et du Vine con sede en Francia), que para el resto del mundo es en extremo rigurosa y exigente, para nosotros significa sólo tener un poco más de cuidado. No quiero decir que estemos relajados al respecto, sino que tenemos ventajas comparativas para la producción de vino más limpia del mundo”.

La norma ISO 14.000 corresponde a una unificación internacional de criterios para crear Sistemas de Gestión Ambiental y realizar auditorías ambientales en una empresa o institución. La gestión ambiental abarca una gama completa de materias que incluyen la protección del entorno y

de los recursos, la producción limpia, y aspectos relacionados a implicancias estratégicas y competitivas de mercados cada vez más exigentes. En general, no hay referencias absolutas para el ISO 14.000, ya que se refiere a compromisos y metas que incluyen todos los niveles de una empresa. Para la industria vinífera implica un establecimiento de los recursos y consideración al medio ambiente, así como políticas que aseguren el respeto por la naturaleza en las funciones productivas.

Al incorporarse a esta norma, las empresas chilenas cumplen con un requisito fundamental exigido por los mayores mercados del mundo en materia de medio ambiente, esquemas a los que se ha comprometido el país mediante la firma de acuerdos comerciales como el Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y el Acuerdo de Cooperación con la Unión Europea. Así, la aplicación de estas regulaciones también abre las posibilidades a mejores condiciones para la comercialización internacional.

Aún así, los coipos han sido desplazados y están en riesgo en la zona; es difícil observar loicas y en los estanques son cada vez más raros los patos de pico amarillo. “A nadie le interesa donde están, mientras no molesten”, comenta Allegretti. “Yo sólo llevo tres años en Chile, pero he visto cómo han cambiado los paisajes en el valle. Parece que tuvieron un hambre devoradora y se refugian pensando que producen en correspondencia con estándares internacionales. Pero la verdad es que

muy pocos hacen esfuerzos verdaderos. Producir cuidando el medio ambiente de forma comprometida es mucho más caro que hacerlo cumpliendo normas mínimas internacionales. Al final, en esto prima un interés económico al corto plazo, pero luego tendrá un costo. Los efectos de los herbicidas o fertilizantes químicos, el desplazamiento de animales, la falta de respeto con los nichos ecológicos son ciertos, están aquí todos los días. Hay que ser inteligentes porque estas pérdidas no tienen la correlación económica que se les ha otorgado. Conservar partes del territorio puede ser más rentable que usar todo el terreno en siembras. A veces creo que los chilenos se están contando una historia que no es cierta, porque no están completamente a primer nivel mundial en estos temas. Aún tienen muchos recursos a mano y los desperdician o desgastan muy notoriamente”.

Vinos Orgánicos

Otro tipo de proyecto es el de Viñedos Orgánicos Emiliana (VOE), que recurre sólo a elementos naturales para mantener sus cultivos y combina la sustentabilidad de los recursos con la producción de alta calidad. Pioneros en la materia y de la mano de su Gerente Agrícola, José Guilisasti, junto a su enólogo, Álvaro Espinoza, el concepto central de la viña está en que “un cuidado delicado de los viñedos y la íntima relación con el medio ambiente nos permite alcanzar la máxima expresión de las condiciones del lugar y del terroir”, dice Espinoza.

Los principios de VOE están basados en la biodinámica, filosofía propuesta por el pensador alemán Rudolf Steiner quien a principios del siglo XX definió una línea de agricultura basada en la ecología y el trabajo respetuoso de la naturaleza, con preponderancia en la comprensión de sus ciclos para poder crear ecosistemas sanos y fuertes. A partir de ello es que en VOE se ve el campo como un organismo viviente que necesita tener un balance intrínseco, al que se le integran materiales orgánicos que permitan prevenir plagas y enfermedades, así como cualquier desequilibrio en general, con preponderancia en los ciclos de la naturaleza.

La visión que sustenta este viñedo parte de la premisa de que no todas las prácticas agrícolas son aplicables por igual en cualquier terreno

cultivable, se busca un equilibrio entre todos los elementos y para lograrlo son fundamentales factores como: la producción del propio compost (fertilizante), los corredores biológicos, los animales propios del lugar (gallinas, alpacas, ciervos, patos, etc), las barreras naturales, sistemas para el manejo de aguas, incorporación de hierbas que vitalicen las vides e hileras de flores para mantener el control de plagas respetando la biodiversidad de cada campo.

Para el desarrollo de estos viñedos se escogieron campos que producían uvas de alta calidad en el Valle de Colchagua, a los cuales se les enriqueció la biodiversidad con plantas como quillayes, peumos, robles y olivos. Además se tomó en cuenta la formación de corredores entre las viñas y los bosques circundantes para facilitar el acceso de insectos y animales benéficos hacia las vides, y de esa forma controlar plagas y enfermedades. Como método alternativo se utilizan productos orgánicos como el azufre. Todos estos elementos se han conjugado para que VOE tenga certificación de productora vitivinícola orgánica otorgada por la certificadora suiza IMO (Institute of Marketecology), asegurando que sus métodos de producción cumplen con los estándares más altos exigidos en el mundo para los alimentos orgánicos.

Entre otras calificaciones conseguidas por VOE está la certificación biodinámica de su producción, sistema de producción agrícola que visualiza el suelo como un ser vivo donde las fuerzas visibles e invisibles

de la naturaleza se relacionan para crear ecosistemas saludables, otorgado por otorgado por The Demeter Association Inc., agrupación de agricultores biodinámicos europeos que en el año de 1920 escogieron el nombre de la diosa griega de la agricultura, Demeter, para posicionar sus productos en el mercado.

Producir y conservar

Otra estrategia generada por las viñas para conservar el medio ambiente es dejar de producir extensivamente y dedicarse al alza en la calidad del vino. Un ejemplo es la Viña Montes, que ha determinado dejar sus viñedos en las 600 hectáreas que ocupa actualmente (contando sus tres predios en Curicó y el del Valle de Apalta en Colchagua), renunciando a plantar más vides para concentrarse en producir vinos de calidad ultra Premium, como sus líneas Alpha y Alpha Premium.

Este gesto implica más que la simple conservación de los terrenos, ya que también se compromete con el cuidado de robles chilenos que hay en sus tierras y ha generado una veta de ecoturismo con la apertura de un sendero botánico en la finca del Apalta. Hay que destacar que el terroir (la combinación de muchos factores naturales que definen el terreno como la edad geológica del suelo, la exposición solar, la distribución de la caída pluviométrica, las temperaturas diurnas y nocturnas, el declive del suelo, el drenaje y la altura sobre el nivel del mar) que posee la viña en Colchagua es considerado uno de los mejores lugares del país, y por ende del planeta, para la plantación de cepas tintas. Es tanto el potencial del terreno que varios cerros fueron desforestados, se trabajó en nuevos canales de regadío con alta tecnología para controlar el suministro de agua

y se estudió profundamente cómo y dónde se podrían desarrollar las viñas. Después de alcanzado este objetivo, los socios de la viña decidieron que ya tenían todo el terroir que necesitaban.

Alfredo Vidaurre, director ejecutivo de Viña Montes, goza con este nuevo paso de su viña y asegura que es parte del cariño con el que han hecho negocio. Aquejado por una esclerosis que lo ha desgastado físicamente y limita su vida en el corto plazo, Vidaurre explica que “esto es parte de una retribución al campo, ya tenemos cuanto necesitamos en materia de producción, estamos entre las cinco viñas con más ingresos del país sin ser unos gigantes, tenemos un prestigio hecho con esfuerzo y conocimientos, ahora estamos tratando de asegurarnos para que haya un legado más allá de nuestros vinos. No es un afán de trascendencia, sino que de repartir lo que hemos ganado”.

El conservar también es una de las premisas para Luiz Allegretti en su fundo de Santa Ana. Su idea, radicalmente más ecológica, consiste en dedicar la mitad de sus territorios a la conservación de la flora y fauna de la zona, a modo de reserva; mientras que en la parte restante se dedicará al cultivo de olivas y viñedos producidos con métodos amigables con el medio ambiente.

“Sé que es un lujo que no muchos se pueden dar por el costo de cada hectárea, pero éste es sólo mi caso y yo vine a Chile para hacer esto con la naturaleza. Lo que si podría ser interesante es que si alguien tuviera

cien hectáreas dejara diez para conservación de especies. Hay aberraciones como los kilómetros de carretera flanqueados por viña San Pedro en el Sur, o la forma en que Francisco Javier Errázuriz explota hasta el último centímetro de terreno para vender después un vino espantoso. Esta tierra es preciosa y rinde maravillosamente, hay que ser inteligentes con ella, cuidarla y quererla. No explotarla de esta manera”, afirma Allegretti.

Guía para comprar un fundo en Colchagua

El año 2001, Luiz Allegretti había decidido dejar su vida apegada al mundo del arte para comprar una casa donde canalizar sus proyectos: expresiones artísticas, conservación de la naturaleza, buena cocina y métodos productivos amigables con el medio ambiente. Cansado del círculo de galerías internacionales y desilusionado de las funciones que cumple el arte contemporáneo, buscaba realizar una idea que reuniera las actividades que daban sentido a su vida.

No era simple, después de abandonar su carrera familiar en el holding empresarial de su padre para estudiar Bellas Artes e imbuirse en la pintura, la fotografía y las instalaciones de arte, sus dudas sobre una real función del arte lo complicaban. Si ya no era posible una misión representativa del mundo, sobrepasada por la fotografía, que a su vez se veía superada por las nuevas técnicas de manipulación de las imágenes; tampoco era coherente darle un fin didáctico que bien podría confundirse con algún dogma; y menos un fin político, como sus héroes del Renacimiento, ya que los alcances del arte estaban reducidos a grupos de realizadores alimentados por su ego y círculos de críticos que, en palabras de Allegretti, “se masturbaban una y otra vez sobre lo mismo: una lucha de egos”.

En principio, buscar este nuevo hogar para plasmar tanto sueño tenía un destino fácil y lo encontró sin mucho esfuerzo. En la región italiana de Umbria, entre la Toscana de su infancia y Lacio, junto a la carretera que lleva a Roma y sigue uno de los caminos consulares construido hace miles de años por el Imperio Romano para unir su territorio, después de cruzar un maravilloso puente romano de arco completo construido en piedra, y de vadear una colina, consiguió una centenaria casa de campo cuyo diseño reunía los estilos romano y neoclásico. Una sobria construcción con paredes llenas de ventanas pequeñas que dejaban entrar luces tenues pero lo suficientemente intensas para dar vida a los colores; con salones de techos altos que conjuraban la elegancia italiana para disfrutar la vida sin tapujos. Luiz se enamoró del edificio y el territorio que lo rodeaba.

La propiedad estaba en remate, la fundación que poseía el título de propiedad decía estar falta de recursos y por eso la cotizaba a un precio irrisorio. Allegretti no quería dejar pasar la oportunidad y se la adjudicó sin averiguar profundamente sobre los dueños y las formas de pago. Sólo levantó la mano con la mejor oferta y depositó una cuantiosa proporción del valor en un número de cuenta.

Es sabido que en Italia hay tres estados: La República, la Iglesia y la Mafia. La fundación a la que se atribuía la propiedad estaba regida, en último término, por una familia perteneciente a la `Ndrangheta, la mafia

calabresa, una de las organizaciones criminales más poderosas de la península. Los papeles, abogados y títulos desaparecieron rápidamente. La estafa había sido limpia y rápida, ya que fue imposible encontrar a los implicados. Ni hablar de recuperar el dinero. Desilusionado y aconsejado para dejar pasar el asunto, Alegretti vio esfumarse su sueño en la campiña italiana.

Después de un fuerte golpe es natural querer tomar distancias, en especial si el corazón ha resultado roto por perder algo de lo que uno se ha enamorado. Alegretti añoró esa casa, se le escapó de entre las manos y partió a Marruecos para buscar consuelo. Entonces aprendió algo de suma importancia “Landscape is everywhere”, dice. El paisaje está en todas partes.

Marruecos, 11/09/01 y Croacia

Acogido por una familia de amigos en Marrakech y maravillado por las múltiples posibilidades de la arquitectura árabe, los mosaicos, jardines y la riqueza cultural, Allegretti empezó a buscar un recinto donde instalarse en ese país norafricano. Y volvió a encontrar un sitio ideal. Un pequeño palacio de construcción árabe tradicional desde el que se tenía vista privilegiada al ksar (nombre que reciben las construcciones típicas de los oasis en la zona de Mahgreb, al norte de África) de Ait-Ben-Haddoude, un refugio de beduinos declarado patrimonio de la humanidad por la UNESCO, en la provincia de Ouarzazate al sur del país y cerca de la capital

Sólo que eligió una mal periodo para acercarse al mundo árabe. Mientras estaba en negociaciones ocurrieron los ataques del 11 de septiembre de 2001, las Torres Gemelas de Nueva York cayeron después de que cada una recibiera el impacto de un avión repleto de pasajeros estadounidenses. El increíble atentado del grupo terrorista al Qaeda iniciaba la guerra contra el terrorismo y proliferaron los levantamientos musulmanes en África, Medio Oriente y Asia. En vista de los riesgos, Allegretti prefirió pasar sobre la tentadora oferta y seguir buscando en

otra parte del mundo donde los ánimos estuvieran más tranquilos, aún cuando los tonos y texturas del desierto lo habían encantado.

Sus energías lo llevaron de vuelta a Europa, esta vez a Croacia, donde había estado para hacer fotografías durante la guerra de ese país con Serbia en la primera mitad de la década del '90. Claro que esta vez buscaba un paisaje más agradable que los campos de batalla y eligió recorrer la costa croata, famosa por sus playas e islas que reciben a turistas de toda Europa, en especial los más adinerados.

Y nuevamente consiguió un sitio que se acomodaba a sus deseos. En una isleta de la costa adriática de Croacia, frente a Italia y gozando del esplendor del Mar Mediterráneo, encontró una mansión de descanso con grandes ventanales y jardines. Un territorio conocido para él y en el que se sentía cómodo.

Los trámites para adquirir la propiedad avanzaron rápido, hasta que el notario que preparaba los documentos le explicó situaciones que lo hicieron desistir, principalmente por la determinación de la propiedad. Croacia había declarado su independencia de Yugoslavia en 1991, después que las caídas del muro de Berlín y la Unión Soviética acabaran con las fuerzas de ocupación que apaciguaban el territorio asegurando el dominio del sistema comunista.

Después del fin de la guerra fría, en Yugoslavia se desató un despiadado conflicto bélico con Serbia resuelto en 1995. La estabilidad del

territorio se logró en 1998 con la integración pacífica de Eslavonia Oriental, pero el equilibrio político aún era precario en 2001, conmocionado por las rápidas reformas que habían ocurrido desde el abandono del comunismo y las medidas necesarias de un estado de guerra.

Muchos croatas habían abandonado el país durante los convulsionados 50 años anteriores, buscando mejores perspectivas en otras partes del mundo. Pero una vez que el país vislumbró su renacimiento, varios de los emigrantes o sus descendientes comenzaban a volver. Y si alguno de ellos reclamaba la propiedad o demostraba que era su legítimo dueño y había abandonado la propiedad sin venderla, el Estado lo ampararía como el propietario auténtico. Lamentablemente para Allegretti, esa situación podía ajustarse a la casa que despertó su interés, y una compra podría terminar como pérdida sin ningún tipo de indemnización. Como nadie podía asegurarle lo que ocurriría y el riesgo era mucho, decidió retractarse.

De París a Colchagua

Ya bastante cansado y prácticamente convencido que era él quien no estaba buscando correctamente (era preferible eso a pensar que el mundo estaba en su contra o que una maldición lo perseguía), buscó un apartamento en París, y terminó el material para su exposición llamada *Vanity* en la que reunía retratos de varias de las personas más influyentes e importantes de Malasia, así como pinturas e instalaciones sobre la gracia, la elegancia y la autoridad en el mundo global. Mientras tanto, recuperaba fuerzas para seguir en la búsqueda de un terreno que acogiera sus proyectos. En el cuarto país donde trató de instalarse fue Chile.

Su amigo Roberto Ibarra, actual embajador de Chile en Bolivia, quien desempeñó funciones diplomáticas en la embajada chilena en Italia a principio de los '90 y que durante la odisea de Luiz se desempeñaba como Embajador de Chile en Malasia, lo puso en contacto con la familia Lira, un tradicional y aristocrático linaje de terratenientes del valle del río Tinguiririca, que habían manifestado su intención de vender algunas propiedades.

Allegretti llegó a Chile a fines del 2001, después de una agitada semana tomando fotografías en París, Kuala Lumpur y Santiago. Se reunió con el representante de la familia Lira quien le mostró un fundo cerca de

Santa Cruz, en la Sexta Región de Chile. Las similitudes del territorio con Toscana, la fuerte tradición vitivinícola y la amplitud de los espacios de las casas coloniales llamaron la atención de Allegretti. Más aún al ver la hermosa casona que le ofrecían. Una construcción de más de doscientos años, preciosamente mantenida, que rescataba la más pura tradición del adobe y las casas coloniales del campo chileno. Entre la satisfacción por la casa y las bondades del territorio para el cultivo de vides y olivos, Luiz se precipitó para cerrar el trato a la brevedad. La familia acordó con él los términos y los papeles estarían listos para la transacción en no más de una semana.

Allegretti aguardó en un hotel de Santiago hasta que le avisaran cuando concluía la compra. No lo hicieron esperar mucho y le notificaron durante una tarde calurosa que a las diez de la mañana del día siguiente lo pasarían a buscar para ir a la notaría y formalizar el contrato.

A las nueve de la mañana del día señalado, cuando Allegretti salía del restaurante del hotel después de desayunar, se encontró en el lobby con el patriarca de la familia Lira. Una alegre sorpresa que le hizo pensar que los trámites se apurarían. Pero las noticias eran malas. Uno de los sobrinos del patriarca supo de la venta y se negó a que la propiedad familiar pasara a otras manos, así que igualó la oferta de compra. Como no había compromiso de compra-venta tampoco habían ataduras legales, y

romper la promesa y el apretón de manos con que sellaron preliminarmente el acuerdo no fue muy doloroso.

¿Qué tan difícil puede ser comprar una casa?, se preguntaba Allegretti, completamente desilusionado con haber llegado hasta el fin del mundo sólo para tener problemas tan impredecibles e inverosímiles como en sus anteriores esfuerzos. En su desesperación le preguntó al viejo Lira si no tenía algo que venderle, cualquier cosa. Ya no le importaba si le gustaba o si la arquitectura cumplía ciertos requisitos, sólo quería un lugar donde empezar a trabajar seriamente.

El viejo Lira, que a esa altura comenzó a ser llamado 'deLira', le ofreció otra opción, ciertamente menos atractiva. En el mismo valle del Colchagua, cerca de Peralillo, tenía un fundo llamado Santa Ana, un recinto de cincuenta hectáreas con una gran casona que empezó a ser construida en el siglo XVII y fue terminada en el XIX. El edificio de adobe y altos techos llegó a tener cerca de quince mil metros cuadrados construidos, pero hacía más de cien años que no recibía cuidados apropiados, por lo que se encontraba muy derruido, con grandes modificaciones ocasionadas por terremotos, el desgaste del tiempo y el deterioro de los materiales.

Allegretti no lo quería pensar más y habló con Roberto Ibarra para que se asociaran en la compra y el desarrollo de un proyecto de conservación ecológica compatible con la explotación agrícola del terreno.

Serían años arreglando el fundo y preparando las condiciones para comenzar a producir. Pero Luiz estaba convencido de que era un buen lugar.

“El paisaje está en todas partes, sólo necesitaba dar el primer paso para continuar”, era su motivación. Acordaron la compra con la familia Lira a un precio cercano a los seis millones de pesos por hectárea. Allegretti mudó sus cosas desde Paris para instalarse en el pueblo de Población. Cambió la ciudad de las luces por un poblado que no alcanza a ser una nota en los mapas. Pero eso daba igual. Ya tenía donde comenzar a trabajar la idea de su vida y forjar un legado.

El renacimiento de Santa Ana

A poco de pasar Peralillo, siguiendo por el camino principal que une los pueblos al interior de la sexta región, se encuentra Población, un asentamiento agrícola de grandes parcelas y fundos patronales. Una de estas grandes haciendas es Santa Ana, un predio de 50 hectáreas de extensión y una enorme casona derruida ubicada al fin de un largo camino de tierra rodeado de cultivos. El viaje a pie hasta Peralillo es cercano a una hora y media, y hasta la zona céntrica de Población, bordea la hora.

Este es el lugar elegido por Luiz Allegretti para instalar su hogar (aunque a veces piensa que la casa lo eligió a él). Y ante el impresionante paisaje que entrega el saber que el hogar de alguien alcanza hasta donde llega la vista, él presenta sus tierras con absoluta naturalidad, sin poder evitar la comparación con algunas zonas de Toscana donde vivió en su infancia.

Nacido en Porto Alegre, Brasil, en 1953 de padre italiano y madre brasileña, fue criado en Florencia, siguiendo las tradiciones de una familia de larga tradición en Italia, que cuenta entre sus antepasados con dos obispos, cuestión de gran honor para la sociedad italiana.

Las relaciones familiares con Brasil se remontaban a inicios del siglo XX, cuando el abuelo de Allegretti compró grandes extensiones de tierra

para criar ganado y abastecer de carne al régimen fascista de Benito Mussolini. Después de la Segunda Guerra Mundial y del suicidio del patriarca Allegretti ante la caída del Eje, su esposa e hijos emigraron a Brasil para liquidar las propiedades de la familia y afrontar los juicios en Italia por las responsabilidades que podría tener la familia en los crímenes de guerra, proceso que significó el congelamiento de cuentas y bienes familiares. Finalmente, la justicia no encontró culpabilidad de los Alegretti y decidió descongelar sus bienes, por lo que pudieron volver a Italia a mediados de los años '50 cuando el pequeño Luiz recién aprendía a caminar.

Ya instalados en Florencia se empapó de la alta cultura italiana y disfrutó de los beneficios de pertenecer a una familia de clase alta en un país de gran voluptuosidad. Después de estudiar Economía en la Universidad de Firenze y trabajar durante años en las empresas familiares, dedicados a las concesiones para la construcción de carreteras e infraestructura pública, decidió cambiar de rumbo y entró a estudiar Arte en la Escuela de Artes Visuales de Parque Laje, Rio de Janeiro. En 1989 vino a Chile para profundizar sus estudios del color con el artista Eduardo Vilches y luego se mudó a Munich, Alemania, donde integró el grupo de artistas Atelier Haus. A partir de 1992 comenzó su deambular por diversos círculos de arte en Roma, Sao Paulo, Bruselas, Paris y Kuala Lumpur, entre otras ciudades. A principios del siglo XXI, ya cansado del paseo por

ambientes de arte que no entregaban mayor sentido a su vida, decidió buscar un lugar donde instalarse para realizar un proyecto que aunara sus intereses con sentido social y cultural. Después de un accidentado peregrinar por diferentes continentes llegó a Chile, al fundo Santa Ana, que muestra orgulloso y lleno de nuevas ideas para implementar.

Comenzando por la casa, que de los quince mil metros cuadrados construidos que tuvo en su época de gloria actualmente sólo presenta tres mil metros cuadrados en pie, gran parte de ellos levantados o remozados por Allegretti. También hubo pabellones que debieron ser demolidos ante el riesgo de derrumbes, así que del resto de la vivienda sólo asoman los cimientos. “Esta casa estaba muy mal mantenida, se notaba que por lo menos desde hace unos cien años no había dinero para cuidarla como se necesitaba. Era un monstruo, dime ¿Quién necesita quince mil metros cuadrados de casa? Me encanta imaginar a quienes vivieron aquí y cuáles fueron sus necesidades para seguir construyendo”, cuenta el actual dueño invitando a fantasear sobre el pasado.

A pesar de las lamentables condiciones de gran parte de su construcción y del terreno, a Allegretti le gusta la casona. Sus primeros muros datan del siglo XVII, “y desde entonces ha seguido evolucionado. Gran parte de la estructura fue terminada en el siglo XIX”, comenta. “Con las modificaciones que le he hecho durante los últimos años y lo que pienso seguir haciendo, esta casa seguirá viva por mucho tiempo más. Se

podría decir que lleva cuatro siglos en construcción y espero que siga contando años transformándose”.

El caserón tiene señas de nueva vitalidad: la pintura color amarillo tierra en el exterior para combinar con el entorno; un jardín que comienza a tomar forma después de varias estaciones de espera para que la flora se arraigara; un acogedor patio interior, con un crespón que tienta a pasar la tarde bajo su sombra; y las líneas trazadas por la imaginación de Allegretti para futuras ampliaciones o remodelaciones que convencen de que algo está por venir. Uno de los planes más interesantes es para la cocina original, de la que ahora sólo quedan los cimientos, hornos de barro, fogones, y que significa el mayor proyecto a corto plazo para la casa.

El espacio, unos cien metros cuadrados que se usaron como cocina y comedor de diario hasta fines del siglo XIX, tuvo que perder sus paredes en 2004 por los riesgos de derrumbes. Sin embargo, ya están listos los planos para levantarlos de nuevo y usar el lugar como un centro para cursos de cocina o centros de eventos. Siempre tomando como modelo las formas originales.

“Sólo me he permitido hacer un cambio respecto de la estructura que tenía la casa. Una habitación en medio de un patio que uso de estudio. El resto sigue las paredes más antiguas”, dice en un español un poco trabado en pronunciación, pero rico en palabras y expresiones. Su

intención final es conservar el patrimonio que significa una casa de casi cuatrocientos años.

El estudio de Allegretti no rompe en nada el estilo colonial chileno del resto de la casa. Sigue el patrón de techos altos, materiales de tierra en la construcción y ventanas pequeñas, con techo de teja chilena. Es decir, continuó el modelo dado por la hacienda, de la misma forma que lo respetó en las galerías interiores que se encontraban en mejor estado para transformarlas en pasillos llenos de arte y arqueología. “Son piezas de mi colección personal. Pienso traer más cuando construya un pabellón para arte moderno, pero por lo pronto me quedo con esto”, señala mientras guía por un amplio pasillo en el que se encuentran máscaras budistas de más de mil años de antigüedad, un jarrón de la dinastía Ming, una gran estatua de bronce de una deidad de Indonesia y el rostro de una buda mujer, “una de mis favoritas. Es muy extraño que exista testimonio de alguna mujer que alcanzó la iluminación en el budismo. Su expresión de tranquilidad es conmovedora”, describe su dueño mientras la contempla como si fuera la primera vez.

La inyección de cultura universal y contemporánea que propone Allegretti para Santa Ana tiene grandes alcances. Su intención es aprovechar los contactos establecidos en Europa durante su época de artista de vanguardia y hacer exposiciones de arte moderno que no sólo congreguen a la cuantiosa clase alta de la región, sino también acercar el

arte y la cultura a la gente de campo que vive alejada de las grandes urbes. “La intención de Santa Ana es abrir un espacio para que la gente venga a conocer algo nuevo, a disfrutar de lo mejor de la naturaleza y la creación del hombre, y para que reflexione cómo hacer las cosas mejor tomando responsabilidad por los demás y ellos mismos. Muchos pensarán que traer arte a un lugar tan alejado de cualquier circuito es un poco descabellado en términos de financiamiento, asimismo la gente de acá puede pensar que es inútil la creación artística porque no la conoce o no la entiende. Pero sólo abrir ese espacio y brindar la oportunidad de que sucedan cosas nuevas para la zona puede dar una oportunidad de que alguien cambie un poco y descubra nuevos matices para su vida”.

Además de la galería de arte, también se proyecta la realización de conciertos y obras de teatro en un escenario que ya está armado y al que se le están agregando los artefactos técnicos (luces y sonido) para dar calidad a los espectáculos. “No pretendo traer grandes montajes. Un cuarteto de cuerdas o música de cámara estará bien. Obras de teatro pequeñas, también. Lo importante es que haya un lugar al que se pueda venir a disfrutar. Estuve pensando habilitarlo también para la proyección de películas, pero no tengo muchos filmes en español o con subtítulos en castellano, así que no vale la pena, porque nadie entendería nada”, comenta Allegretti mientras cuenta la historia que decidió el lugar del escenario.

El verano de 2005 estaba sentado con su padre en el patio, tomando cervezas bajo la sombra para capear el calor, cuando repararon en un pozo de gran diámetro cerca de la casa. Al preguntar a Lucy, la encargada del servicio en Santa Ana desde hace veinte años, sobre el uso que se le había dado al gran agujero, ella les contó que nunca había sido utilizado para nada práctico, pero que según las historias un toro había caído ahí y no lo habían podido sacar nunca más.

El padre de Allegretti señaló que las leyendas son para ser escuchadas porque algo significan, a lo que Luiz respondió encargando una excavación en el pozo. Al poco tiempo descubrieron la cava de vinos de la casa. Un gran recinto subterráneo a seis metros bajo tierra con escalera de acceso y resistente estructura. Inmediatamente se puso en marcha las obras para habilitar la cava y sobre su techo se montó el escenario. No hubo señales de las osamentas del toro, sin embargo, el animal da nombre a la cava y al escenario: "Del Toro".

Otro de los misterios de la casa tiene que ver con fantasmas. Si bien Allegretti confiesa no haber visto ni sentido nada paranormal, reconoce una historia que lo ha sorprendido. Durante el primer año de reconstrucción tuvo que alojar a Lucy, la nana del fundo, en una habitación de la casona, mientras se hacían unas mejoras a la casa dedicada al personal de servicio.

Lucy confiesa haber escuchado varias veces a alguien llamando a su mamá en horarios en que su hija estaba en el colegio. Le contó a Allegretti lo que sucedía, quien no la tomó muy en serio y bromeó con el hecho de que hubiera espíritus en el recinto. Tiempo después, cuando los cambios en la infraestructura de la casa estaban listos y se arreglaba el patio, mientras desviaban un canal de regadío, encontraron la osamenta de una niña de diez años enterrada cerca de donde se erigía la antigua capilla del fundo, a un lado de la ventana en la pieza donde se alojaba Lucy. Los peritos que exhumaron el cuerpo determinaron que tenía más de cien años enterrado, y las alucinaciones de Lucy tuvieron de repente una explicación sobrenatural.

Entre otros sectores de la casa a recuperar está la antigua capilla, que durante el gobierno de la Unidad Popular fue desmantelada y convertida en bodega. Pese a no ser católico, Allegretti piensa que rescatar el elemento religioso intrínseco a las tradiciones campesinas chilenas agregará un aspecto espiritual necesario para completar el renacimiento del fundo.

Como complemento de este concepto conservacionista, también hay ideas novedosas, como la implementación de sauna y baños turcos en un antiguo granero, o la ampliación de los baños de la vivienda para que cada habitación tenga un espacio para la relajación de sus huéspedes, con jacuzzi incluido. Pese a todas estas comodidades, el proyecto no va en vías

de convertirse en un lugar turístico, “sólo pretendo atender a mis visitantes con lo mejor disponible. Yo soy decadente y me gusta disfrutar de las cosas. Conste que una decadencia asumida como alguien que ya alcanzó su período de gloria y ahora necesita estar más tranquilo. Ya no quiero ni aspiro a ningún tipo de trascendencia”, dice el italiano.

La conservación del entorno

La casona es sólo uno de los puntos de interés de Santa Ana. Con un futuro cómodo y acogedor para sus visitantes, con grandes fiestas en sus patios a la luz de fogatas y antorchas, o el descanso en la piscina dispuesta al lado de un parrón. Pero esta es una característica menor dentro del proyecto que implica el fundo, ya que el principal de los motivos que convenció a Allegretti para quedarse en Chile es otro. Y se encuentra en veinticinco hectáreas de sus terrenos.

Al adentrarse en los potreros sin rastros de intervenciones para cultivos, el paisaje natural de la provincia de Colchagua aflora. Estanques rodeados de espinos que llegan a formar paredes impenetrables y sauces dejando caer sus lianas sobre las aguas; patos nativos remontando tranquilamente el estero; loicas en las copas de los árboles; coipos asomando tímidamente en las primeras horas de la mañana para construir sus diques; plantas que alcanzan más de un metro de altura con pequeñas flores y ningún sendero para adentrarse, por lo que se avanza a tientas en medio de la reserva.

“Éste es un lugar donde uno es el extraño. He dejado que la flora nativa se desarrolle lo máximo posible y la fauna ha llegado sin intervenciones. No he implantado ningún animal, ellos han venido solos.

Acá nadie los molesta, están tranquilos y se nota que hay un mundo diferente entre estos arbustos". Los murmullos en los arroyos son tranquilizantes, y si se guarda silencio durante un rato es posible ver grandes carpas nadar cerca de la superficie del agua para alimentarse de pequeños insectos.

Una caminata puede durar horas, tanto por la extensión del territorio como por el tiempo dedicado a sentarse para contemplar las pequeñas escenas que ofrece la biodiversidad de la zona. "Estoy en conversaciones con la Universidad Católica para que biólogos, zoólogos y agrónomos vengan a hacer estudios y catastros de animales, plantas y las características del ecosistema. Planeo hacer algunas plataformas de observación en algunos estanques o en el curso del estero, siempre pensando en que cada visitante acepte su papel como alguien externo a este hábitat y que el respeto por el lugar es lo más importante".

La gran motivación es conservar, no sólo por un interés educativo o de crear un parque como un museo natural, sino que para plantear un concepto de explotación de recursos que deje espacio al desarrollo de la naturaleza. "Cuando los límites naturales de la reserva estén más establecidos comenzaré con la plantación de olivos para hacer mi propio óleo (aceite) de oliva, además de traer vides para elaborar vinos Premium, como una especie de viña boutique. El resto del territorio queda para los animales y las plantas", dice Allegretti.

Su proyecto es tener visión a futuro para explotar la tierra, y mirar el presente para cuidarla. “Me encantan ideas como la de Viña Montes, que se comprometieron a cuidar sus bosques, comprendieron que ya están sacando lo que necesitan y seguirán creciendo mejorando lo que saben hacer mejor, vinos, y no haciendo más. Ése es el salto que se requiere: dejar de pensar sólo en cantidades, porque el vino en Chile ya está llegando a un tope de producción, y concentrarse en la calidad”.

El plan de conservación ha llevado a algunas decisiones radicales, como la tala de un bosque de eucaliptos extendidos por una de las riberas del estero principal del predio. “Era necesario hacerlo, ése es un árbol muy invasivo y consume muchos recursos del suelo. Desde que lo botaron el desarrollo de los espinos en ese mismo banco ha sido mucho más frondoso, algunos ya han formado un verdadero muro impenetrable. Era una decisión difícil, pero correcta al final. Además, vendí los lotes de madera, resultaron cerca de doscientos, y ese dinero sirve para seguir mejorando el terreno”, comenta Allegretti mientras abre el paso con una gran vara de madera y es seguido por un séquito de perros que ha mantenido en su hogar.

El fin de Santa Ana es congregar a gente interesada por la naturaleza, no convertirse en una atracción turística. El eje de la idea de Allegretti es demostrar que es posible producir inteligentemente sin hacer más daño del necesario al medio ambiente. Un ejemplo claro: para

erradicar las malezas ha preferido contratar mano de obra en vez de aplicar herbicidas. El costo monetario es aproximadamente el triple, pero así no arriesga que también se vean afectados los insectos, que el agua se contamine o que accidentalmente se enfermen animales por consumir los residuos. Las ideas de la agricultura orgánica son centrales, pero sobre todo el dejar que los animales se desarrollen, disfrutar de los frutos de la naturaleza, del entorno, la buena mesa y la compañía.

Dos ejes para la provincia

El proyecto de Allegretti dista mucho de los grandes edificios programados en la zona de Santa Cruz y Lolol para incentivar la industria turística. Lo de él es un rescate de la exclusividad de la vida natural del campo chileno y los placeres que se puede sacar de ello, y eso lo contrapone con las ideas de Carlos Cardoen, que apuntan a lo masivo.

“Es necesario ser claro en que la industria del vino y el turismo de Colchagua están aquí gracias a Cardoen. Yo mismo no estaría aquí de no ser por las oportunidades que él abrió. Fue Cardoen quien puso Colchagua en el mapa”, comenta Alegretti. “Pero de todas formas estoy en desacuerdo con el modelo que ha planteado para atraer gente y hacer industria. Levantar teleféricos, casino, trenes a la antigua, inventar festivales donde las cosas se reviven según estándares no es de gran utilidad para el crecimiento verdadero de la zona. Es como si se hiciera una Disneylandia para el vino. Eso es turismo vacío, que finalmente no deja nada para la gente del sector, que simplemente se agrega a la nueva industria y no aprende más que a seguir sirviendo”.

La crítica que propone el propietario extranjero, sin embargo, no supone una confrontación con el empresario chileno y sus ideas para

generar negocios y promover el vino y el territorio de Colchagua, sino que responde, según él, a otra manera de plantear el desarrollo de la región.

De esa forma, Allegretti asegura que es posible describir dos ejes claramente distintos: Santa Cruz-Lolol, zonas unidas por el tren del vino y donde se están completando planes masivos para atraer público; y Apalta-Marchigüe, donde la conservación de la naturaleza endémica es prioritaria y se espera que este entorno sea el que atraiga a los visitantes.

Estas dos formas de ver el futuro de las industrias del vino y turística en Colchagua se conjugan con la interacción de sus representantes en la Ruta del Vino de la zona y en las discusiones en los consejos y fundaciones para el fomento del sector, donde los apasionados argumentos para obtener resultados a corto plazo sin perjudicar el futuro de los recursos y la biodiversidad.

Otra forma de entender la compasión

La Pietà es la escultura favorita de Allegretti. Confiesa que cada vez que va a Roma busca una oportunidad para ir a la Basílica de San Pedro y observar la gran escultura de Michelangelo con la Virgen María soportando el cuerpo sin vida de Jesús.

Adora su perfección de formas y el equilibrio intenso lograda en una imagen tan dramática y pasional. También sus contradicciones: la madre se ve más joven que el hijo; el cuerpo de Cristo no parece completamente inerte y el erotismo que surge de la presión de las pieles y las telas. El pulgar de María hundido en el manto que recorre las costillas de Jesús, la piedra que llega a parecer carne, el romance escondido entre los personajes, la tierna expresión de la virgen, la entrega absoluta del nazareno y la forma en que uno soporta el peso del otro.

El dolor de María y el dolor de Cristo compartidos en una misma carga que ambos llevan. Verdadera compasión, un concepto que para Allegretti es el centro de las relaciones humanas, llevar entre dos el peso de cada uno, compartir mutuamente el dolor propio.

A partir de estas imágenes es que la responsabilidad de Allegretti con los demás puede tener un gran alcance. En la medida que las personas son capaces de comprender al otro y empatizar mutuamente con las

carencias a las que se enfrentan. Lo importante no es tanto encontrar una solución, sino saber cómo podemos compartir nuestras falencias y el agobio existencial. Finalmente vivimos en sociedad y la responsabilidad por los otros es también responsabilidad por nosotros, afirma Allegretti acercándose al existencialismo humanista de Jean Paul Sartre.

Es por eso que le extraña el estilo de vida del valle de Colchagua, y la sociedad chilena en general, marcadamente estructurada y clasista, no sólo en la figura de los patrones y los empleados, sino por la forma en que no se cuidan unos a otros y tratan de sacarse provecho en un juego sin tregua que busca perjudicar al adversario.

Durante la remodelación de Santa Ana ha contratado a varios obreros de la zona, gente que fluctúa entre el trabajo agrícola y cualquier otro empleo que aparezca, para botar paredes, pintar la casa, levantar muros, arreglar jardines, y hasta para talar el bosque de eucaliptos que se comportaba amenazadoramente invasivo con el resto de la flora del lugar. En todas las ocasiones organizó asados, reuniones, hasta un equipo de fútbol para jugar con otro fundo, pero nunca logró botar la barrera y distancia de los trabajadores. No sintió que alguien adoptara un compromiso diferente hacia el proyecto o hacia él mismo, no sólo como jefe, sino como persona.

Allegretti comenta el ejemplo de José Fricke, quien fue dueño de Santa Ana durante los tiempos de la reforma agraria y la Unidad Popular.

La gente de la zona aún lo recuerda como uno de los mejores patrones que hayan tenido, brindando ayuda a quienes tenían problemas y apoyando a los hijos de los campesinos para que estudiaran y se esforzaran en su futuro. Sin embargo, nada de esto evitó que sus mismos protegidos se tomaran el fundo violentamente y lo despojaron de su propiedad durante las revueltas de la época.

La única teoría que se le ocurre a Allegretti para explicarlo es la extrema distancia social y la tranca que ponen entre ellos las clases sociales chilenas, pero por sobre todo, falta de compasión.

Esto no implica que Allegretti se aleje de la gente del valle, sean trabajadores o patrones. Sólo ha aprendido que debe esperar cierta distancia, que el compromiso de los demás se limita a lo formalmente involucrado en aspectos determinados y que finalmente no existe confianza. Porque el patrón está esperando que sus empleados le roben o flojeen y los campesinos evitan ser explotados o abusados, tarea en la que ambos fracasan. El dueño de las tierras siempre buscará hacer que su gente trabaje la mayor cantidad de horas por la menor paga posible y los empleados dilatarán el trabajo toda vez que no tengan supervisión y sacarán provecho a cualquier descuido.

Un círculo vicioso encarnado en la idiosincrasia de la zona. ¿Qué se puede hacer al respecto? Allegretti propone abrir su espacio para que la gente tenga contacto con cultura diferente y compartan un espacio común,

sin importar de donde viene ni su condición social. Y por sobre todo, hacer entender que al vivir con los demás podemos ayudarlos a soportar sus problemas. Una pasión compartida de a dos para enfrentar mejor el mundo.

No es de extrañar, entonces su preocupación por el medio ambiente y la promoción de formas productivas que no dañen el entorno.

Fuentes de Consulta

1.-Entrevistas

Vidaurre, Alfredo: 5 de octubre de 2005 en Viña Montes, Valle de Apalta.

Wilkins, Thomas: 5 de octubre de 2005 en Viña Montes, Valle de Apalta.

Allegretti, Luiz: 15-17 de diciembre de 2005 y 4-6 de abril de 2006, Fundo Santa Ana, Población.

Enright, Claudio: 14 de diciembre de 2005 vía telefónica.

Puyo, Marco: 16 de diciembre, Fundo Santa Ana, Población

Larrabe, Patricio: 17 de diciembre de 2005, Fundo Santa Ana, Población.

Espinoza, Álvaro: 17 de diciembre de 2005, Viña Los Vascos, Peralillo

2.- Informes y Documentos

Viñas de Chile: "Resumen Anual de Exportaciones 2005". Santiago, Chile. Enero de 2006.

Viñas de Chile: "Resumen Mensual de Exportaciones, Septiembre 2006". Santiago, Chile. Octubre de 2006.

Corporación de Fomento (CORFO): "Colchagua Tierra Premium". Santiago, Chile. Junio de 2005.

Servicio Agrícola y Ganadero (SAG): "Catastro del Viñedo Chileno 2005". Santiago, Chile. Abril de 2006.

3.- Sitios Web

www.vinasdechile.cl

www.winesofchile.cl

www.andeswines.cl

www.colchaguatierrapremium.cl

www.voe.cl

www.colchagua.cl