vinetur

Lanzan Tour del Vino del Cambio Climático que recorrerá Viñedos Antiguos en Chile

jueves 7 de noviembre de 2019

ESCRITO POR MAXIMILIANO MORALES

Andes Wines anunció el lanzamiento del " Tour del Vino del Cambio Climático que recorrerá Viñedos Antiguos" como parte de una investigación que lleva más de 17 años en más de 4.000 kilómetros desde Arica Parinacota hasta Patagonia para determinar donde están los viñedos más antiguos que trajeron los inmigrantes al país.

El objetivo es visitar sectores donde antiguamente pese a que existían viñedos aislados, estos no maduraban debido al frío y la lluvia, y ahora, con el aumento de temperaturas y menor cantidad de lluvias, comenzaron a madurar, generándose incluso, establecimiento de nuevos viñedos en zonas pre-cordilleranas, en la costa y sectores de secano.

Desde el año 2000, el Ingeniero Agrónomo Maximiliano Morales- que por más de 11 años se ha desempeñado como Wine Specialist del Crucero National Geographic Explorer Expedition Ship, inició una investigación sobre los viñedos antiguos que se extendieron en el país y se perdieron en el tiempo, siendo la base de la creación del Tour del Vino del Cambio Climático para visitar parras viejas de Cabernet Sauvignon de 40, 80 y más de 140 años en Maipo, Maule y Bio Bio, además de Carmenere plantado en 1945 en la región de Ohiggins y en Alto Jahuel en el Valle del Maipo.

Como extensión al tour, se visitará un viñedo de montaña a más de 1.600 metros sobre el nivel del mar cerca de Portillo donde se produce el vino Cornisa Syrah-Malbec de Viña El Escorial del Valle de Aconcagua en la región de Valparaiso.

Para los visitantes que no pueden salir de Santiago, se organizarán catas temáticas de vinos en inglés y español de vinos de zonas extremas donde degustarán vinos de variedades como Cinsault, Moscatel de Alejandria, Malbec, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Chardonnay, dependiendo del gusto de los visitantes, incluyendo además, una explicación del establecimiento de los viñedos en Chile.

Historia del Vino

Desde 1551, Chile comenzó a recibir inmigrantes de varios países como España que trajeron a través de Perú (Cusco) la ahora endémica "cepa país" que se llama "Listán Prieto" en las Islas Canarias y fue la que se trajo a América, tomando diferentes nombres en Estados Unidos (Mission Grape), Argentina (Criolla), entre otros. Estos viñedos se establecieron en La Serena, en la región de Coquimbo y en todo el norte de Chile, incluso en el desierto de Atacama en diferentes oasis.

Luego, los franceses llegaron a Chile por varias razones, como la construcción del ferrocarril y los puentes en el área de San Rosendo, que conectaba Concepción-Talcahuano con Santiago y el sur de Chile. Franceses trajeron Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc en San Rosendo en la unión de los ríos Bio Bio-Laja, donde se puede encontrar pequeños micro-viñedos de estas variedades que se están siendo vinificados y también, embotelladas en vinos muy exitosos de uvas de más de 140 años.

En el sur, cerca de Puerto Varas en el valle de Puelo, Argentinos cruzaron a Chile y establecieron varios "parrones" de uvas que debido a las altas temperaturas están madurando en mejores condiciones y más homogéneamente que antaño. Después del análisis ampelográfico que se realizó bajo la coordinación de Andes Wines, se determinó que era de la variedad de Bonarda, que ya está aclimatada al clima frío y lluvioso de la Patagonia norte.

Cabe destacar que Maximiliano Morales trabajó como Gerente de un programa de CORFO que fue apoyado por el Ministerio de Agricultura llamado Nodo Estratégico Chile Vitivinicola 2.0 para crear la hoja de ruta de la industria del vino basada en viñedos antiguos + cambio climático + nuevos productos + estrategias de comercialización para establecer el hecho de la extensión de la frontera vitivinícola de

la industria del vino.

Cosecha de Malbec de San Rosendo:

https://www.youtube.com/watch?v=ZsIvh5wd9z8&list=UUWm4TZ1xfntYtpv0e6ehxHQ&index=40

https://www.youtube.com/watch?v=SGnfj7DLXj0&list=UUWm4TZ1xfntYtpv0e6ehxHQ&index=43

andes@andeswines.com