vinetur

Valle de Cinti, más de cuatro siglos de vinos bolivianos

Con uvas patrimoniales y viñedos que escalan los 2400 msnm, el Valle de Cinti, en Bolivia elabora vinos que sorprenden al mundo

miércoles 7 de junio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Jaime Rivera, winemaker de Bodega Cepa de Oro

Para situarnos en el mapa, el Valle de Cinti, se encuentra en Camargo, capital de la provincia Nor Cinti en el Departamento de Chuquisaca. Para muchos es sinónimo de la capital vitivinícola de Bolivia. Muy cerca del cielo, Camargo se sitúa a unos 2.406 msnm y a medio camino de las ciudades de Potosí y Tarija. El lugar tiene características favorables para el cultivo de la vid que van desde el clima de montaña hasta la fertilidad de sus suelos. De hecho, la producción de vino y Singani (el aguardiente de uva boliviano) se lleva a cabo en el lugar desde hace más de cuatro siglos, cuando la viticultura llegó a la región de mano de los primeros colonos.

Algo deslumbrante y único del lugar es que allí se puede encontrar el sistema de producción "el mollar", en el cual la vid, como buena planta trepadora, sube en el árbol Molle, quien la protege del granizo, el exceso de sol, del viento y las plagas y, por si todo eso fuera poco, además contribuye en el aporte de características organolépticas únicas.

Para conocer los secretos del vino boliviano conversamos con Jaime Rivera de Bodega Cepa de Oro, una de las más emblemáticas del lugar.

¿Cuál es el desafío más grande de elaborar vinos en Bolivia?

El principal desafío es mantener y mejorar la calidad como vinos de altura. En Bolivia la producción de vinos es muy pequeña en comparación a los países vecinos como Argentina y Chile, pero se puede ganar ciertos nichos de mercado, no en volumen, si en calidad, resaltando que uno de los factores con mayor impacto es el de la altura. Todos los viñedos en Bolivia están plantados por encima de los 1600 msnm llegando en algunas zonas entre los 2800 y hasta los 3000 msnm. Lo que tiene una gran incidencia sobre las características organolépticas de nuestros vinos.

Otro desafío importante es seguir revalorizando variedades patrimoniales cultivadas desde hace más de 450 años, son vides con mucha historia que introdujeron los colonizadores españoles.

Con el proyecto de la denominación de origen Valle de Cinti se están logrando vinos de calidad revalorizando las variedades patrimoniales y tradicionales como la Moscatel de Alejandría, la Negra Criolla (Listán Prieto) y la Vischoqueña, una cepa única en el

mundo resultado del cruce de las dos anteriores.



Variedad patrimonial, bodega cepa de oro

¿Cómo describiría su terruño?

El Valle de Cinti está ubicado en la región sur de Bolivia en el departamento de Chuquisaca, con una historia vitivinícola de más de 450 años, y cuenta con una gran altura entre 2200 a 2800 msnm. Los suelos son francoarenos y francoarcillozos, con un clima ideal para el cultivo de la vid, con días cálidos y noches frescas. Además, contamos con un sistema de cultivo único en el mundo con tutores en árbol de Molle y Chañar, es decir, las vides trepan en estos árboles típicos, y dan vinos con características únicas, irrepetibles e inigualables.

¿Cómo define sus vinos?

Como cuarta generación en mi familia dedicada a la vitivinicultura, nuestros vinos con mucha historia y tradición, son vinos con tipicidad e identidad que reflejan el carácter del terruño del Valle de Cinti. Por sobre todas las cosas buscamos la pureza de cada varietal, porque queremos que cada vino sea una verdadera gran expresión del lugar, revalorizando variedades patrimoniales cultivadas desde hace más de 450 años en el terruño cinteño.



¿Qué vinos recomiendan probar a alguien que aún no descubrió la región?

En la región del Valle de Cinti se recomienda probar vinos de la variedad de uva Vischoqueña nuestra cepa emblemática y tradicional, única en el mundo, resultado del cruce entre Listán Prieto (Negra Criolla) y Moscatel de Alejandría. Nosotros estamos trabajando en revalorizar todas estas variedades patrimoniales elaborando desde blancs de noirs, pasando por rosados y tintos de Vischoqueña o Negra Criolla, o vinos blancos y orange de la variedad Moscatel de Alejandría y también tenemos una Criolla Cereza con la que elaboramos un vino tinto ligero. ¡Lo ideal es degustar todos estos vinos que tienen mucha tipicidad e identidad!

En primera persona, cata de variedades patrimoniales

Al degustar los vinos elaborados por Bodega Cepa de Oro quedé deslumbrada con una rareza tremenda: un Blanc de Noir de Negra Criolla 2022 Del Valle de Cinti a unos 2330 msnm en Camargo. Su paso por boca fue sublime: muy untuoso, de cuerpo medio y con un final de boca un tanto licoroso.

El naranjo del mismo lugar elaborado con Moscatel 2022, como buen Moscatel explotó en nariz con un abanico aromático increíble y, en boca, una vez que fue subiendo un poco la temperatura se lució de forma única. Había sido servido a temperatura de blancos y el exceso de frío había opacado, en un principio, la gran personalidad del vino.

Después llegó la Vischoquena, una uva nacida del cruce de la Criolla y la Moscatel. Este vino me cautivó a la vista con la sutileza de sus tonos rojizos y después caí rendida por los aromas súper frutales y frescos que me cosquillearon la nariz. Y como era de esperar en boca fue puro amor.