vinetur

Isla de Pascua: descubren viñedos salvajes ancestrales

Seis variedades de uva del siglo XIX identificadas en la Isla de Pascua

viernes 5 de abril de 2024



Sumergida en la inmensidad del Océano Pacífico, la Isla de Pascua, conocida localmente como Rapa Nui, está reescribiendo su narrativa, esta vez con un giro vinícola. Lejos del continente y famosa por sus enigmáticas estatuas moai, la isla alberga un tesoro menos conocido: viñedos salvajes que susurran relatos de una era

pasada, recientemente identificados y listos para remodelar nuestra comprensión de la viticultura en lugares remotos.

En un estudio pionero lanzado justo a tiempo para el fin de semana de Pascua, investigadores han desvelado la presencia de seis variedades distintas de uva en la Isla de Pascua, que datan del siglo XIX. Entre estas se encuentran las vides de País y Moscatel de Alejandría, descendientes directos de las primeras especies de Vitis vinifera plantadas en América. Estas se acompañan de tres variedades Criollas nativas, y un misterioso sexto tipo, que, aunque su origen exacto sigue sin identificarse, se cree que presume de ascendencia europea directa. Esta mezcla ecléctica de variedades de uva sugiere que el patrimonio vitivinícola de la Isla de Pascua probablemente brotó de semillas sembradas por la influencia chilena, aunque con un toque de misterio europeo.

Las viejas vides, desatendidas durante más de un siglo pero resilientes, continúan dando fruto, particularmente alrededor del pintoresco cráter de Rano Kau. A pesar de relatos históricos de viñedos salpicando el paisaje de la isla a finales de 1800, la partida de misioneros a principios del siglo XX marcó el inicio de un largo hiato en los esfuerzos vinícolas. Hasta ahora, permanecía incierto si estos viñedos alguna vez cumplieron su potencial en la producción de vino, aunque las especulaciones del Comandante Ignacio L. Gana en 1870 sugerían que el clima de la isla podría rivalizar con el de Madeira para la viticultura.

Esta narrativa tomó un giro interesante hace seis años cuando los vinicultores Álvaro Arriagada y Fernando Almeda, en colaboración con socios locales, insuflaron nueva vida a esta antigua tradición. Al plantar nuevas vides y nutrir las salvajes para recuperar su salud, no solo rindieron homenaje al legado vitivinícola de la isla, sino que también elaboraron la primera cosecha de vino espumoso de Rapa Nui. Esta partida inicial, aunque modesta en cantidad, simboliza un renacimiento de la producción de vino en la Isla de Pascua, casando la tradición con la innovación.

El descubrimiento de estas variedades de uva históricas y el cultivo exitoso de nuevas vides marcan el inicio de un capítulo emocionante en la historia de la isla. Los hallazgos de la investigación no solo ofrecen una visión fascinante sobre la composición genética de las vides de la Isla de Pascua, sino que también destacan el potencial de la isla

como un enclave vinícola único. A medida que el mundo vuelve su mirada hacia la Isla de Pascua una vez más, no son solo los icónicos moai los que capturan la atención, sino también sus viñedos emergentes, prometiendo un futuro donde el vino se convierta en parte integral de su identidad tanto como sus antiguas esculturas.

La aventura de la Isla de Pascua de regresar a la vinificación es más que un logro agrícola; es un renacer cultural, reconectando a los isleños con un segmento de su historia que había sido perdido en el tiempo. A medida que estas antiguas vides encuentran nueva vida y producen sus primeros vinos en más de un siglo, tejen un relato de resiliencia, herencia y el vínculo inquebrantable entre la tierra y su gente. Con cada botella de vino espumoso de Rapa Nui, la Isla de Pascua brinda por su pasado y su futuro, invitando al mundo a saborear el gusto de sus tierras llenas de historias.